

Drácula de aceitunas Hojiblanca negras

Ingredientes

Cúpula de chocolate

200 g chocolate blanco.

200 g manteca de cacao.

20 g colorante alimentario negro.

Espuma de vainilla y mango

500 g mango.

200 g nata.

1 vaina de vainilla.

100 g azúcar.

3 uds. gelatina.

Espuma de frambuesa

700 g frambuesa.

150 g azúcar.

4 uds. gelatina.

Sopa de aceituna Hojiblanca negra

500 g pasta de aceituna Hojiblanca negra.

250 g almíbar tpt.

250 g agua.

5 g xantana.

Elaboración

Cúpula de chocolate

Derretir en un baño maría todos los ingredientes y reservar caliente. Posteriormente, inflar globos que “rebozaremos” en chocolate dejando que solidifique el chocolate. Pinchar el globo para quedarnos con la esfera de chocolate.

Espuma de vainilla y mango

Poner a calentar todos los ingredientes y cuando arranque el hervor, añadir las gelatinas previamente hidratadas en agua. Meter en sifón e introducir cargas.

Espuma de frambuesa

Poner a calentar todos los ingredientes y cuando arranque el hervor, añadir las gelatinas previamente hidratadas en agua. Meter en sifón e introducir cargas.

Sopa de aceituna Hojiblanca negra

Triturar todo junto y pasar por superbag. Introducir las dos espumas dentro de la cúpula de chocolate que terminaremos en sala con la salsa de aceituna Hojiblanca.