



INTXAURSALSA

Chef David García
Restaurante Corral de la Morería

Inspirado en el programa de Siete golpes y un camino
(Centro Coreográfico María Pagés de Fuenlabrada)
14, 15 y 16 de agosto



INTXAURSALSA

Chef David García
Restaurante Corral de la Morería

Ingredientes

Para las crema de intxaursalsa:

250 g de nueces peladas
 ½ l. de leche
 ½ l. de nata líquida
 160 gr. de azúcar moreno
 3 gr. de sal

Para la esponja helada de intxaursalsa con trufa:

325 gr. de intxaursalsa
 20 gr. de levadura prensada
 93 gr. de chocolate blanco
 93 gr. de merengue
 150 gr. de nata semimontada
 23 gr. de proespuma
 0,5 gr. de xantana

Para el merengue:

175 gr. de claras naturales
 2 gr. de albúmina
 30 gr. de maltodextrina
 30 gr. de azúcar

Elaboración

Para las crema de intxaursalsa:

Meter las nueces y el azúcar moreno en la thermomix, hasta conseguir una pasta fina. Cocinar con la leche y la nata durante 10 minutos a fuego medio removiendo el fondo constantemente para que no se agarre, apartar del fuego, colar, rallar la trufa y enfriar.



David Ruano

Siete golpes y un camino,
 Centro Coreográfico María Pagés de
 Fuenlabrada

INTXAURSALSA

Chef David García
Restaurante Corral de la Morería

Elaboración

Para la esponja helada de intxaursalsa con trufa:

Atemperar 100 grs de intxaursalsa a 40° y disolver la levadura. Dejar fermentar durante 2 horas y hervir durante 1 minuto, mezclar con el resto de intxaursalsa.

Fundir el chocolate blanco y emulsionar con la intxaursalsa .

Triturar con la proespuma y la xantana, mezclar con 93 gr. de merengue y los 150 gr. de nata semimontada.

Poner 220 gr. de mezcla en la vacstar de ½ por 20. Hacer el vacío externo e introducir inmediatamente en el abatidor que tiene que estar programado con anterioridad a congelación máxima (-32°C).

Para el merengue:

Montar las claras con albúmina e ir añadiendo los 2 azúcares hasta conseguir un merengue liso y brillante.



David Ruano

Siete golpes y un camino,
 Centro Coreográfico María Pagés
 de Fuenlabrada