



Cuajada de miel

ELABORACIÓN

Helado de miel

Calentar la leche y mezclar con la yema, llevar esta mezcla al fuego. Remover con varilla hasta que alcance la temperatura de 82 °C para hacer una crema inglesa. Enfriar. Una vez fría mezclar con ayuda de un túrmix con el resto de ingredientes. Dejar reposar en nevera al menos 12 horas. Mantecar con la heladera.

Cuajada de miel

Calentar la leche y disolver la miel. Comprobar que la temperatura este a 50 °C. Poner en un vaso de 1 g de cuajo y añadir 30 ml de la mezcla. Dejar enfriar.

Aire de miel

Calentar la leche y deshacer la miel. Añadir el resto de ingredientes y mezclar con túrmix. Dejar reposar la mezcla una hora, para que el aire esté bien estabilizado; la mezcla debe estar a unos 50-60 °C. Para formar el aire verter la mezcla caliente a 60 °C en un recipiente e introducir la bomba de pecera para que forme el aire.

Espuma de miel

Calentar 100 ml de leche y deshacer la miel. Mezclar con el resto de ingredientes con ayuda de un túrmix. Introducir esta mezcla en un sifón poner dos cargas de gas. Dejar reposar una hora en frío.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Hacer con una cuchara una quenelle de helado de miel y poner encima de la cuajada previamente fría. Con ayuda del sifón poner dentro del vaso la espuma y cubrir con una cucharada de aire de miel. Decorar con flor de romero.

INGREDIENTES

Para 4 personas

Helado de miel

150 ml de leche entera
30 ml de miel
30 ml de nata
20 g de procrema en frío
2 g de glicerina
3 g de dextrosa
30 g de yema

Cuajada de miel

60 ml de leche
4 ml de miel
2 ml de cuajo liquido

Aire de miel

40 ml de leche entera
10 ml de miel
0,5 g de lecitina de soja
1 g de azúcar

Espuma de miel

100 ml de leche entera
80 ml de nata
25 ml de miel