



# Ezti-gatzatua

## ELABORAZIOA

### Ezti-izozkia

Hasteko, berotu esnea eta nahastu gorringoarekin. Jarri nahasketa sutan.

Nahastu hagatxo batekin 82 °C-tako tenperatura lortu arte, krema ingeles bat egiteko. Utzi hozten. Behin nahasketa hotza dagoenean, nahastu, turmix baten laguntzarekin, gainerako osagaiekin. Utzi hozkailuan 12 orduz gutxienez. Bukatzeko, pasa izozki makinatik.

### Ezti-gatzatua

Berotu esnea eta disolbatu ezti bertan. Frogatu tenperatura 50 gradutara dagoela. Jarri edalontzi batean 1 g gatzagi eta gehitu nahasketaren 30 g. Utzi hozten.

### Ezti-airea

Berotu esnea eta disolbatu ezti bertan. Gehitu gainerako osagaiak eta nahastu turmix-arekin. Utzi nahasketa geldu ordu batez, airea ondo egonkortua gera dadin. Nahasketak 50-60 °C-tara egon behar du. Airea egiteko, isuri 60 °C-tan dagoen nahasketa ontzi batean eta sartu ponpa bertan, airea sor dezan.

### Ezti-aparra

Berotu 100 g esne eta desegin ezti bertan. Turmix baten laguntzarekin, nahastu gainerako osagaiekin. Sartu nahasketa sifoian, jarri bi karga gas. Utzi hozkailuan ordubetez.

## BUKAERA ETA AURKEZPENA

Koilara batekin, egin ezti-izozkizko quenelle bat eta jarri gatzatu hotzaren gainean. Sifoia hartuta, jarri aparra edalontziaren barruan eta estali ezti-airezko koilarakada batekin. Apaindu erromeroaren lore batekin.

## OSAGIAK

4 pertsonarentzako

### Ezti-izozkia

150 ml esne oso  
30 ml ezti  
30 ml esne-gain  
20 g prokrema hotz  
2 g glizerina  
3 g dextrosa  
30 g gorringo

### Ezti-gatzatua

60 ml esne  
4 ml ezti  
2 ml gatzagi likido

### Ezti-airea

40 ml esne oso  
10 ml ezti  
0,5 g soja-lezitina  
1 g azukre

### Ezti-aparra

100 ml esne oso  
80 ml esne-gain  
25 ml ezti