



# Helado de coco La Lechera® con espuma de queso

Receta del Chef Javier Rivero

Inspirate. Crea. Crece.

**FRONERI**

◆ PROFESSIONAL ◆



## Receta



### Ingrediente principal

# Helado de coco La Lechera®

### Elaboraciones

*Las siguientes elaboraciones pueden ser realizadas de forma previa, o también adquiridas ya listas para su consumo, lo que te permite concentrarte únicamente en el montaje del plato.*

#### • Espuma de queso

**Ingredientes:** Nata 35% 1 L, Queso Idiazabal ahumado 200 g, Queso crema 200 g, Sal, Carga de sifón 1 Ud.

**Receta:** Infundir corteza de queso Idiazabal ahumado en nata. 2 pedazos de corteza en 0,1 l de nata. Añadir a una mezcla de queso crema 200 g con 0,9L de nata y colar y hacer una crema añadiendo nata fría hasta obtener una textura cremosa y fina. Poner a punto de sal, colar e introducir en sifón.

#### • Salsa de toffe

**Ingredientes:** Azúcar 200 g, Nata 35% 0,5 L

**Receta:** Poner 200 g de azúcar a calentar con unas gotas de agua, hasta que comience a coger color. Una vez haya tostado, añadir 0,5 L de nata y homogenizar el conjunto.

#### • Gel de limón

**Ingredientes:** Zumo de limón 200 ml . Agua 100 ml , Piel de limón 0,4 kg

**Receta:** Hervir las pieles de limón en abundante agua y retirar el agua. Repetir la operación 2 veces más. Colocar en un robot triturador o un molinillo las pieles con el zumo de limón y el agua indicada y una pizca de sal. Triturar hasta obtener un gel fino. Reposar en frío y guardar en manga.

#### • Arroz inflado

**Ingredientes:** Arroz bomba 1 kg, Aceite de girasol

**Receta:** Cocer el arroz a la inglesa y enfriar en agua fría cuando el arroz esté en su punto. Estirar en un horno, sobre silpat y deshidratar en horno a 110° hasta que quede completamente seco. Calentar aceite a 180° y freír el arroz suelto hasta que suflé. Escurrir con papel absorbente.



## Montaje

Colocar puntos de gel en la base, salsear ligeramente la base, colocar una quenelle de helado encima. Tapar con espuma la bola de helado y terminar añadiendo arroz inflado.



## Material necesario

Cazuela, cazo, colador, vaso americano, espumadera, biberón, sifón, lengua, mangas, horno, silpat, cucharas, colador mini.