



# Sorbete de manzana La Lechera® con texturas

Receta del Chef Javier Rivero

Inspirate. Crea. Crece.

**FRONERI**

◆ PROFESSIONAL ◆



## Receta



### Ingrediente principal

## Sorbete de manzana 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.*

#### • Crema

**Ingredientes:** Manzana reineta 1 kg, Mosto de manzana 100 ml, Mantequilla 200 g, Sal

**Receta:** Asar 1 kg de manzana reineta en el horno a 190° hasta que esté completamente asada. Añadir unas gotas de mosto de manzana, una nuez de mantequilla y triturar en un vaso americano o Thermomix. Colar y poner a punto de sal.

#### • Manzana dorada

**Ingredientes:** Manzana 1 Ud., Mantequilla 20 g

**Receta:** Rehogar 2-3 gajos de manzana con una nuez de mantequilla en la sartén. Rehogar hasta que dore ligeramente.

#### • Aire

**Ingredientes:** Mosto de manzana 0,5 L, Lecitina de soja 6 g

**Receta:** Añadir 3 g /L de lecitina de soja a un mosto de manzana y montar con la ayuda de un túrmix.

#### • Teja

**Ingredientes:** Manzana verde 1 Ud., Azúcar 0,5 kg, Agua 0,5 L

**Receta:** Envasar láminas de manzana, cortadas en corta fiambres, en un almíbar al 50%. Estirar las láminas en un silpat y hornear a 140° hasta que dore y se deshidrate, quedando crujiente.



## Montaje

Colocar un punto de crema en el plato. Sobre esta, una quenelle del sorbete. Disponer alrededor los gajos de manzana salteados y asados. Cubrirlos con el aire de manzana y terminar coronando con la teja de manzana.



## Material necesario

Horno, descorazonador, tabla, cuchillo, cuchara, bol, túrmix, sartén, lengua, silpat, envasadora, tupper.