

“Rata de texturas de melocotón con frutos rojos”



Marc Balaguer

Chef y director de Escribà Academy y Mejor Pastelero de España 2015



La receta

Agosto

BIZCOCHO DE NARANJA:

- 240 gr de huevo
- 200 gr de azúcar
- 400 gr de zumo de naranja
- 100 gr de harina
- 24 gr de impulsor
- 240 gr de harina de almendra
- 7 gr de ralladura de naranja
- 140 gr de naranja confitada

ELABORACIÓN:

Montar los huevos con el azúcar. Tamizar los sólidos.

Agregar el zumo, la ralladura y la naranja confitada en dados al montado, por último añadir los sólidos.

Cocer a 170°C 40 minutos. El tiempo y temperatura variaran según tamaño.

CREMA DE MELOCOTÓN:

- 169 gr de puré de melocotón
- 200 gr de mantequilla
- 188 gr de azúcar
- 125 gr de yema de huevo
- 125 gr de huevo
- 3,5 gr de hojas de gelatina

ELABORACIÓN:

Mezclar todos los ingredientes menos la mantequilla y las hojas de gelatina. Cocer la baño maria hasta 84°C. Retirar del fuego y añadir la gelatina previamente hidratada y la mantequilla. Colar la crema y reposar en nevera.



CRUMBLE:

- 200 gr de azúcar moreno
- 200 gr de harina floja
- 200 gr de harina de almendra
- 200 gr de mantequilla
- Flor de sal
- Café
- Vainilla

ELABORACIÓN:

Pomar la mantequilla en la maquina.

Agregar los sólidos.

Congelar el crumble y rallarlo.

Cocer a 150°C.

MELOCOTÓN CAMELIZADO:

- 350 gr de melocotón
- 125 gr de azúcar

ELABORACIÓN:

En una sartén calentar el azúcar en seco, incorporar el melocotón cortado en dados a fuego lento, cuando empiece a soltar agua subir el fuego y saltear hasta caramelizarlo.

Reservar en frío.

MERENGUE ITALIANO DE MELOCOTÓN:

- 150 gr de puré de melocotón
- 15 gr de albúmina
- 275 gr de azúcar
- 70 gr de agua

ELABORACIÓN:

Batir la albúmina con el puré de melocotón. Hacer un jarabe con el agua y el azúcar y cocer hasta 128°C. Cuando las claras estén montadas añadir el jarabe en forma de hilo. Batir hasta que enfríe.

PARA EL SERVICIO:

- Frutos rojos
- Flores comestibles
- Pipeta con puré de melocotón



Elaboración: 90 mins / 4 personas

¡Es tiempo de melocotón!