

“Cireres líquides amb violetes i lligabosc”



Iker Erazuquin

Xef del restaurant UMA, assessor gastronòmic i autor de múltiples llibres de cuina



La recepta

Maig

INGREDIENTS:

- 1 kg de cireres
- 100 gr + 50 gr d'Azuleta
- 4 fulls d'obulat quadrats
- 200 gr d'isomalt
- flors de lligabosc
- 100 gr de mantega de cacau
- 2 gr de colorant alimentari vermell liposoluble

ELABORACIÓ:

Per als cristalls de violetes

En un cassó a foc lent feu fondre l'isomalt amb 50 gr d'Azuleta. Quan s'hagi fos estireu-lo sobre un full de silicona i deixeu-lo refredar. Un cop fred, tritureu-lo fins a fer-ne pols i reserveu-lo. Sobre un full de silicona, estireu els quadrats d'obulat i tireu-hi per sobre la pols d'isomalt. Poseu-los al forn a 180° sense aire durant 4 minuts. Retireu-los del forn i doneu-hi forma abans que es refredin.

Per a les esferes de cirera

En un cassó a foc lent feu coure les cireres sense pinyol amb la resta d'Azuleta. Deixeu-les 10 minuts amb el cassó tapat perquè deixin anar aigua. Coleu-les sense tritureu-les i reserveu l'aigua per una banda i la polpa per l'altra. Farciu els motlles esfèrics de silicona amb l'aigua de cireres i congeleu-los. Tritureu la polpa i deixeu-la refredar. En un cassó a foc lent feu fondre la mantega de cacau amb el colorant alimentari. Un cop fos i temperat, banyeu lleugerament les esferes congelades de cirera i deixeu que la mantega es solidifiqui. Reserveu-les.

MUNTATGE DEL PLAT:

Pinteu aleatòriament el plat de presentació amb el puré de la polpa de cireres. Sobre aquestes taques col·loqueu els cristalls de violetes, les esferes de cirera i les flors de lligabosc.

Es pot acompanyar amb un oli de vainilla.

 Elaboració: 45 mins / 4 persones

És temps de cireres!