

Milhojas con crema de vainilla y granada



Marc Rodellas

Mejor Chocolatero de España 2010 y Mejor Joven Artesano innovador de Cataluña 2011



La receta

Noviembre

ELABORACIÓN:

Coger una placa de hoja y cortarla a tiras de unos 12 cm de largo por 4 cm de ancho.

Colocarlas en una bandeja de horno y poner encima una reja o alguna otra cosa que pese para que durante la cocción no pierdan la forma.

Ponerlas al horno a 200 grados C durante 20 minutos aproximadamente

Reservarlas para el emplatado.

INGREDIENTES CREMA DE VAINILLA:

Grupo 1

- 500 gr de leche
- 125 gr de azúcar
- 1 vaina de vainilla natural

Grupo 2

- 1 yema de huevo
- 60 gr de almidón
- 50 gr de leche

ELABORACIÓN:

Hacer una infusión con el primer grupo de ingredientes y después dejar que arranque a hervir. A continuación juntarlo al grupo 2 y con la ayuda de una varilla, trabajar la mezcla hasta que se espese.

Reservarlo en la nevera para montar el plato.

EMPLATADO:

Disponer la placa de hoja al plato. Con una manga pastelera aplicar la crema sobre la hoja.

Poner alguna pequeña decoración de chocolate y para acabar dejar caer la granada en forma de lluvia por sobre las milhojas dejando que caiga de manera irregular y desordenada, sobre las milhojas y sobre el plato.

Observación: una vez desgranada la granada, retirar los granos más blancos y dejar los más rojos para realzar y potenciar las calidades del fruto. También es importante dejar la grana sobre papel absorbente, para quitar el exceso de agua y evitar que moje el plato.



Elaboración: 30 mins / 4 personas

¡Es tiempo de granada!