

Esponja de remolacha, panna cotta de remolacha,  
crocante de fresas y crema de cardamomo



## INGREDIENTES

### Esponja de remolacha

0,010 g Remolacha  
0,030 g Huevo  
0,010 g Azúcar blanca  
0,010 g Harina de trigo  
2 u Carga de nitrógeno

### Panna cotta de remolacha

0,100 ml Leche  
0,040 g Puré de remolacha  
0,030 g Azúcar blanca  
0,050 ml Crema de leche  
0,010 g Gelatina sin sabor

### Crocante de fresas

0,052 g Fresas  
0,100 g Azúcar blanca  
0,005 g Mantequilla  
0,005 g Harina de trigo

### Crema de cardamomo

0,005 g Cardamomo  
0,100 ml Leche  
0,003 g Fécula de maíz  
0,020 g Azúcar morena

## PROCEDIMIENTO

**Esponja de remolacha:** Procesar los ingredientes, cernir la mezcla y colocar en el sifón. Cargar el sifón con dos cápsulas de nitrógeno y tapar, sacudir el sifón y dejar reposar en refrigeración por 2 horas. Sacar el sifón, sacudir y colocar la mezcla en los vasos de polietileno, cocinar en microondas por 40 segundos aproximadamente.

**Panna cotta de remolacha:** Hervir la leche con el puré de remolacha hasta lograr una mezcla homogénea, al final mezclar con la gelatina hidratada. Colocar en el molde y refrigerar.

**Crocante de fresas:** Hacer un roux con la mantequilla y harina, luego agregar las fresas fileteadas. Al final agregar el azúcar y caramelizar. Triturar con el cuchillo cuando enfríe.

**Crema de cardamomo:** Tostar el cardamomo, infusionar la leche (reservar una pequeña parte de leche) con el cardamomo tostado y el azúcar, disolver la maicena con la parte de leche que guardamos, agregar a la leche infusionada con el cardamomo y batir todo el tiempo a llama baja, cernir y dejar enfriar.

Pastel chiffon relleno con mousse de remolacha, salsa de moras y crumble de nueces.



## INGREDIENTES

### Pastel chiffon

0,120 g Huevo  
0,080 g Azúcar blanca  
0,080 g Harina de trigo  
0,003 g Ralladura de limón  
0,002 g Polvo de hornear  
0,002 ml Esencia de vainilla  
0,005 ml Zumo de limón

### Mousse de remolacha

0,010 g Puré de remolacha  
0,500 ml Crema de leche  
0,020 g Claras de huevo  
0,005 g Gelatina sin sabor

### Salsa de moras

0,054 g Moras  
0,100 g Azúcar blanca

### Crumble de nueces

0,030 g Nueces  
0,060 g Azúcar blanca

## PROCEDIMIENTO

**Pastel chiffon:** Batir las claras a punto de nieve y reservar. Batir las yemas con la azúcar blanca, incorporar la esencia de vainilla, zumo de limón, ralladura de limón, incorporar la harina con el polvo de hornear previamente integrados, mezclar en forma envolvente. Agregar las claras a punto de nieve y mezclar, colocar en molde y hornear a 170 °C por 40min.

**Mousse:** Batir las claras a punto de nieve, reservar. Batir la crema y agregar el puré de remolacha, mezclar la crema, clara batida y la gelatina (previo a esto llevar a baño de maría), poner en moldes y refrigerar.

**Salsa de moras:** Con las moras limpias, en una cacerola colocar junto con el azúcar, dejar cocinar y cernir.

**Crumble de nueces:** Realizar un caramelo, con ayuda de una brocha ir pasando agua por las paredes de la cacerola, una vez listo el caramelo agregar las nueces picadas, verter sobre el silpat dejar endurecer para después triturar.

Gelatina de remolacha, cake neutro,  
crocante de remolacha y salsa de remolacha y fresa



#### **Salsa de Remolacha y fresa**

0,080 g Pulpa de fresa y remolacha  
0,060 g Azúcar

## INGREDIENTES

#### **Gelatina de remolacha**

0,010 g Gelatina sin sabor  
0,100 ml Zumo de remolacha  
0,050 ml Crema de leche  
0,030 g Azúcar blanca

#### **Cake neutro**

0,080 g Harina de trigo  
0,060 g Huevo  
0,050 ml Aceite de girasol  
0,030 g Azúcar

#### **Crocante de remolacha**

0,030 g Clara de huevo  
0,080 g Harina de trigo  
0,050 ml Aceite de girasol  
0,100 g Remolacha pelada

## PROCEDIMIENTO

**Gelatina de remolacha:** Llevar a fuego el zumo de remolacha y agregar el azúcar hasta que llegue a hervir, dejar entibiar. Batir la crema de leche a punto de letra y mezclar con el zumo de remolacha endulzado, añadir la gelatina previamente llevada a baño maría para disolver.

**Cake neutro:** Batir las claras a punto de nieve y reservar, aparte mezclar las yemas con la azúcar blanca (cremar), incorporar en forma envolvente la harina de trigo, y en hilo el aceite de girasol mezclando en forma envolvente. Adicionar las claras al final y llevar al horno por 30 minutos a 180°C.

**Crocante de remolacha:** Procesar la remolacha, aparte batir la clara a punto de nieve, mezclar con la harina y el puré de remolacha, agregar el aceite y mezclar. Hornear a 180°C por 30 minutos.

**Salsa:** Dejar reducir la pulpa de fresa y remolacha con la azúcar blanca.

## Brownie de remolacha con nueces, helado de vainilla, salsa de taxo y pistachos



### INGREDIENTES

#### **Brownie de remolacha**

0,030 g Puré de remolacha  
0,030 g Huevo  
0,050 g Azúcar blanca  
0,030 g Harina de trigo  
0,020 g Nueces  
0,020 g Mantequilla  
0,020 g Chocolate semi amargo

#### **Helado de vainilla**

1/2 u Vaina de vainilla  
0,100 ml Leche  
0,020 g Yema de huevo  
0,030 g Azúcar blanca

#### **Salsa de taxo**

0,100 ml Taxo  
0,050 g Azúcar blanca  
0,020 ml Crema de leche

### PROCEDIMIENTO

**-Brownie de remolacha:** Fundir la mantequilla con el chocolate semi amargo, aparte batir el azúcar y los huevos hasta blanquear y duplicar el volumen, verter sobre la mantequilla y el chocolate fundidos, agregar la harina y mezclar, finalmente agregar el puré de remolacha y las nueces picadas, colocar en molde forrado con papel parafinado y hornear a 180 °C por 25 min

**Helado de vainilla:** Abrir la vainilla, raspar con un cuchillo y colocar en la leche tanto lo que se raspó como la vaina, en una cacerola llevar a fuego bajo, agregar la mitad del azúcar y mezclar, aparte batir el resto del azúcar con las yemas hasta blanquear, atemperar y verter todo en la cacerola. Cocinar a fuego bajo. Llevar a refrigeración y batir por periodos para evitar que se cristalice.

**Salsa de taxo:** Lavar el taxo, hervir en una cacerola el taxo con el azúcar, cernir, después agregar la crema de leche y calentar hasta obtener una salsa consistente.

## Helado de remolacha sobre tuile de canela, salsa de fresas y praliné de almendras



### INGREDIENTES

#### Helado de remolacha

0,025 g Puré de remolacha  
0,030 g Yemas de huevo  
0,100 ml Leche entera  
0,030 g Azúcar blanca

#### Tuile de canela

0,060 g Azúcar impalpable  
0,006 g Azúcar blanca  
0,040 g Claras de huevo  
0,045 g Harina de trigo  
0,045 g Mantequilla  
0,002 g Canela en polvo

#### Salsa de fresas

0,079 g Fresas  
0,100 g Azúcar blanca

#### Praliné de almendras

0,030 g Almendras  
0,050 g Azúcar blanca

### PROCEDIMIENTO

**Helado de remolacha:** Calentar la leche con la mitad del azúcar a fuego bajo, aparte blanquear las yemas de huevo con el resto del azúcar, atemperar y verter todo en la cacerola, agregar la pulpa de remolacha, poner en un recipiente y tapar con el papel film, meter al congelador y batir en intervalos de dos horas para lograr un producto cremoso.

**Tuile de canela:** En un pozuelo batir la mantequilla hasta punto pomada, agregar el azúcar impalpable y seguir batiendo, incorporar las claras sin dejar de batir. Finalmente agregar la harina de trigo y la canela en polvo e incorporar a la mezcla anterior. Disponer sobre silpat, extender y hornear por 5 minutos a 190°C.

**Salsa de fresas:** Llevar a fuego bajo las fresas con el azúcar, tapar y dejar cocinar, cernir y reservar.

**Praliné de almendras:** Elaborar un caramelo, cuando esté listo adicionar las almendras picadas, extender sobre un silpat, dejar enfriar para después triturar.

Panna cotta de jengibre acompañado de un praliné de frutos secos y salsa de naranja.



## INGREDIENTES

### **Panna cotta de jengibre**

0,100 ml Leche  
0,040 g Azúcar blanca  
0,040 g Jengibre pelado  
0,010 g Gelatina sin sabor

### **Praliné de frutos secos**

0,050 g Azúcar blanca  
0,050 g Frutos secos (maní, almendras y nogal)

### **Salsa de naranja**

0,080 ml Zumo de naranja  
0,080 g Azúcar blanca

## PROCEDIMIENTO

**Panna cotta de jengibre:** Cocinar el jengibre en la leche junto con el azúcar, agregar al final la gelatina hidratada. Dejar entibiar y colocar en el molde, llevar a refrigeración.

**Praliné de frutos secos:** Colocar el azúcar en la sartén y caramelizar, colocar los frutos secos previamente picados y mezclar todo. Colocar en el silpat y dejar que endurezca para finalmente triturar.

**Salsa de naranja:** Llevar el zumo a ebullición junto con el azúcar y dejar reducir.

Arroz crocante saborizado con jengibre, esferas de jengibre, salsa de coco y decorado con hojas de cedrón caramelizadas



## INGREDIENTES

### **Arroz crocante**

0,100 g Arroz cocinado  
0,100 g Azúcar blanca  
0,090 g Jengibre pelado

### **Esferas de jengibre**

0,008 g Agar-agar  
0,090 g Jengibre pelado  
0,100 ml Leche  
0,070 g Azúcar blanca  
0,050 ml Aceite de girasol

### **Salsa de coco**

0,100 ml Leche  
0,100 g Azúcar blanca  
0,050 g Coco fresco rallado

## PROCEDIMIENTO

**Arroz crocante:** Cocinar el jengibre en agua por 30 minutos, después agregar el arroz cocinado junto con el azúcar. Dejar entibiar y procesar. Luego extender en el silpat y llevar al horno por 1 hora a 140 °C.

**Esferas de jengibre:** Cocinar el jengibre en leche y azúcar, dejar entibiar y agregar el agar-agar hasta que se incorpore a la mezcla. Con un gotero dejar caer gotitas en el aceite de girasol (dejar una hora en el refrigerador antes de usar). Retirar y colocar en papel absorbente para retirar el exceso de aceite.

**Salsa de coco:** Llevar a la sartén la leche, el coco fresco rallado y el azúcar, dejar espesar y cernir.

**Hojas caramelizadas:** Llevar a la sartén el azúcar hasta disolver, retirar del fuego y tomar las hojas y untar con el caramelo, dejar enfriar.

Profiterol de jengibre relleno con curd de manzana y decorado con espuma de jengibre y corales.



## INGREDIENTES

### Profiterol de jengibre

0,060 g Huevo  
0,080 g Jengibre pelado  
0,020 g Mantequilla  
0,130 ml Agua  
0,001 g Sal  
0,075 g Harina de trigo  
0,080 g Azúcar blanca

### Curd de manzana

0,040 g Yema de huevo  
0,040 g Mantequilla  
0,080 g Azúcar blanca  
0,050 ml Zumo de manzana  
0,010 g Maicena

### Espuma de jengibre

0,060 g Huevo  
0,050 ml Leche  
0,040 g Jengibre pelado  
0,060 g Azúcar blanca  
1 u Carga de nitrógeno

## PROCEDIMIENTO

**Profiterol de jengibre:** Cocinar el jengibre en 130 ml de agua, añadir el azúcar y la mantequilla; cuando empiece a hervir agregar de golpe la harina. La masa estará lista cuando no se pegue en los lados de la cazuela. Dejar entibiar e incorporar los huevos. Colocar la masa en la manga, dar forma y llevar al horno por 25 min a 180 °C.

**Curd de manzana:** Cremar el azúcar con la mantequilla, aparte en la cazuela cocinar el zumo de manzana junto la maicena y dejar que espese. Mezclar ambas preparaciones y a baño maría añadir las yemas.

**Espuma de jengibre:** Cocinar el jengibre en leche y cernir, después colocar todos los ingredientes en el sífon, cargar con la cápsula de nitrógeno y llevar a la nevera 1h, agitar y servir sobre el postre.



Cake de remolacha con quenelle de helado de jengibre,  
mini suspiros de jamaica sobre tierra de frutos secos  
y salsa de jamaica.



#### Tierra de frutos secos

0,020 g Azúcar blanca  
0,030 g Frutos secos (Maní, Nogal  
y Almendra)  
0,020 g Harina de trigo  
0,020 g Mantequilla

## PROCEDIMIENTO

**Cake de remolacha:** Batir los huevos con el azúcar, agregar el aceite y seguir batiendo, mezclar con la harina previamente tamizada, el polvo de hornear y canela en polvo de forma envolvente. Finalmente agregar la remolacha rallada, colocar en un molde engrasado y enharinado y llevar al horno a 180°C de 35 a 45 minutos.

**Helado de jengibre:** Elaborar una crema inglesa infundada con jengibre, colocar en recipiente y tapar con papel film, meter al congelador y batir en intervalos de dos horas para lograr un producto cremoso.

**Mini suspiros de jamaica:** Realizar un merengue francés, batir la clara de huevo y el azúcar en tres tiempos, al final agregar el zumo de Jamaica. Dar forma y llevar al horno por 20 min a 100°C.

**Tierra de frutos secos:** Cremar el azúcar y la mantequilla, agregar la harina y mezclar, picar los frutos secos y mezclar todo. Llevar al horno por 30 min a 180°C.

**Salsa de jamaica:** Colocar el zumo de jamaica y el azúcar en la sartén, dejar reducir.

## INGREDIENTES

#### Cake de remolacha

0,080 g Harina de trigo  
0,060 g Huevos  
0,050 g Azúcar blanca  
0,060 ml Aceite de girasol  
0,001 g Polvo de hornear  
0,100 g Remolacha pelada y rallada

#### Helado de jengibre

0,040 g Jengibre pelado  
0,100 ml Leche  
0,030 g Clara de huevo  
0,030 g Azúcar blanca

#### Mini suspiros de jamaica

0,030 g Clara de huevo  
0,030 g Azúcar impalpable  
0,030 ml Zumo de jamaica

#### Salsa de jamaica

0,090 ml Zumo de jamaica  
0,050 g Azúcar blanca

## Mousse de dalia con tierra de quinua, teja y pluma de chocolate blanco



### INGREDIENTES

#### **Mousse de dalia**

0,100 g Dalia pelada  
0,060 g Azúcar blanca  
0,050 ml Crema de leche  
0,010 g Gelatina sin sabor

#### **Tierra de Quinua**

0,090 g Quinua  
0,040 g Mantequilla  
0,100 g Harina de trigo  
0,060 g Azúcar blanca

#### **Teja**

0,020 g Clara de huevo  
0,090 g Azúcar impalpable  
0,100 g Harina de trigo

#### **Pluma de chocolate blanco**

0,050 g Chocolate blanco

### PROCEDIMIENTO

**Mousse de dalia,** Batir la crema de leche hasta formar picos. Cocinar la dalia con el azúcar y mezclar con la gelatina previamente hidratada. Atemperar y mezclar en forma envolvente, colocar en la copa y refrigerar.

**Tierra de quinua,** Cocinar la quinua en agua. En una sartén colocar el azúcar y la quinua cocinada, dejar que caramelize, luego triturar.

**Teja,** Mezclar todos los ingredientes y colocar en el silpat una fina capa con ayuda de una espátula de codo, llevar al horno en 150 °C por 30 minutos.

**Pluma de chocolate blanco,** Templar el chocolate blanco y darle la forma de pluma con una puntilla y una lámina de acetato. (La temperatura de fusión debe ser de 40 a 45°C, la de descenso de 25 a 26°C y el remate de 28 a 30°C)

Pie de jengibre relleno de dulce de babaco y jengibre, sobre una salsa de babaco y merengue suizo.



#### **Merengue suizo**

0,030 g Clara de huevo  
0,050 g Azúcar blanca  
0,001 ml Zumo de limón

## INGREDIENTES

#### **Pie de jengibre**

0,140 g Harina de trigo  
0,080 g Mantequilla  
0,060 g Azúcar blanca  
0,020 g Yema de huevo

#### **Dulce de babaco y jengibre**

0,050 g Babaco  
0,050 g Azúcar blanca  
0,005 g Canela en polvo  
0,005 g Jengibre pelado

#### **Salsa de babaco**

0,050 g Azúcar blanca  
0,060 g Babaco

## PROCEDIMIENTO

**Pie de jengibre:** Cremar el azúcar y la mantequilla pomada, añadir el huevo. Agregar la harina de trigo previamente tamizada y amasar hasta que se desprege del recipiente. Cubrir con film y refrigerar por una hora. Estirar y colocar la masa en el molde a 170 °C por 45 minutos.

**Dulce de babaco y jengibre:** Colocar en una cacerola el babaco, azúcar, el jengibre pelado y 4 tazas de agua, dejar el jengibre por 20 minutos y retirar, cocinar por una hora, al final añadir la canela en polvo.

**Salsa de babaco,** Cocinar el babaco en agua por 30 minutos, después agregar el azúcar y dejar reducir.

**Merengue suizo,** Colocar una olla con agua a fuego bajo. En un recipiente de vidrio colocar las claras y el azúcar hasta que se disuelva y alcance los 60°C, después batir hasta formar picos consistentes.

Crepés rellenos con queso mascarpone acompañadas ,  
con salsa de mortiño y dalia macerada  
en canela y hierba luisa.



#### **Dalia macerada en canela y hierba luisa**

0,100 g Dalia pelada  
0,030 g Rama de canela  
0,050 g Hierba luisa  
0,120 g Azúcar blanca

## INGREDIENTES

#### **Crepés**

0,020 g Huevo  
0,100 g Harina de trigo  
0,060 g Azúcar blanca  
0,200 ml Leche  
0,040 g Mantequilla

#### **Queso mascarpone**

0,050 ml Crema de leche  
0,015 ml Zumo de limón

#### **Salsa de mortiño**

0,030 g Mortiño  
0,060 g Azúcar blanca

## PROCEDIMIENTO

**Crepés,** Integrar todos los ingredientes con ayuda de un mixer, untar con mantequilla la sartén y con un cucharón ir colando la mezcla.

**Queso mascarpone,** Verter la crema en la cacerola y llevarla a 90 °C, añadir el zumo de limón y mezclar bien por 5 minutos. Retirar de la hornilla y dejar reposar cubierto con papel film a temperatura ambiente por 3 horas. Finalmente colocar en una seda para filtrar el agua por 24 horas.

**Salsa de mortiño,** Colocar en una sartén todos los ingredientes hasta que reduzca y cernir.

**Dalia macerada en canela y hierba luisa,** Hacer una infusión de hierba luisa en 0,200 l de agua, después con esa infusión hacer un almíbar colocando el azúcar. Finalmente colocar los cuadritos de dalia cocinada y la ramita de canela con el almíbar en una funda ziploc y dejar en la refrigeradora por 1 semana.

Pavlova rellena con crema pastelera de dalia y moras silvestres sobre tierra de dalia.



## INGREDIENTES

### **Pavlova**

0,030 g Claras de huevo

0,090 g Azúcar blanca

0,040 g Maicena

### **Crema pastelera de dalia**

0,250 ml Leche

0,090 g Azúcar blanca

0,040 g Maicena

0,040 g Yemas de huevo

### **Tierra de dalia**

0,100 g Dalia pelada

0,250 ml Leche

0,100 g Azúcar blanca

## PROCEDIMIENTO

**Pavlova,** Batir las claras y formar picos, agregar poco a poco el azúcar, y seguir batiendo por 10 minutos. Cuando este firme colocar en la manga pastelera y dar la forma de cuenco. Llevar al horno por 3 horas a 100 °C hasta que se deshidraten.

**Crema pastelera de dalia,** Cocinar la dalia en la leche por 30 minutos, retirar del fuego y cernir, luego batir las yemas con el azúcar hasta blanquear. Atemperar las preparaciones anteriores y llevar a fuego bajo, agregar la maicena al final y batir constantemente hasta que espese y se haya despejado el sabor de maicena.

**Tierra de dalia,** Tomar la dalia cocinada de la preparación anterior y licuar con la leche. Llevar a la sartén con el azúcar, dejar reducir hasta caramelizar. Extender sobre el silpat, dejar enfriar y triturar.

Bizcocho de dalia, con crema de praliné de nueces y tierra de galleta negra de chocolate.



#### Tierra de galleta negra de chocolate

0,035 g Harina  
0,025 g Mantequilla  
0,015 g Azúcar  
0,010 g Chocolate Semi amargo  
0,015 g Yema de huevo

## INGREDIENTES

#### Bizcocho de dalia

0,040 g Harina de trigo  
0,075 g Clara de huevo  
0,050 g Azúcar blanca  
0,010 ml Crema de leche  
0,050 g Dalia pelada

#### Crema de praliné de nueces

0,050 g Nueces  
0,020 g Mantequilla  
0,060 ml Leche evaporada  
0,050 g Azúcar  
0,002 g Bicarbonato de sodio  
0,003 ml Esencia Vainilla

## PROCEDIMIENTO

**Bizcocho de dalia:** Batir las claras con el azúcar en tres tiempos, agregar la harina de forma envolvente. Finalmente agregar la crema de leche (infusionada con la dalia) y mezclar de manera envolvente. Extender sobre silpat y hornear por 5 minutos a una temperatura de 180 °C.

**Crema de praliné de nueces:** Mezclar el azúcar, bicarbonato y la mantequilla en una olla y llevar a ebullición a fuego medio hasta llegar a punto de bola suave. Retirar del fuego y agregar la esencia de vainilla y la nuez picada, dejar enfriar. Batir la crema e incorporar a la mezcla anterior en forma envolvente.

**Tierra de galleta negra de chocolate:** Mezclar en un bol la mantequilla pomada con la yema de huevo, añadir la harina, el azúcar y por último el cacao en polvo. Estirar sobre silpat y hornear a 180 °C unos 5 minutos, dejar enfriar y romper para formar la arena negra.

Alfajores de dalia, rellenos de ganache de chocolate blanco, salsa de moras y tierra de almendras.



## INGREDIENTES

### Alfajores de dalia

0,007 g Mantequilla  
0,005 g Harina de trigo  
0,040 ml Coñac  
0,015 g Azúcar blanca  
0,050 g Dalia pelada y rallada  
0,002 g Ralladura de limón  
0,002 ml Esencia de vainilla  
0,001 g Bicarbonato de sodio  
0,001 g Polvo de hornear  
0,300 g Maicena  
0,060 g Yemas de huevo

### Ganache de chocolate blanco

0,100 g Chocolate blanco  
0,200 ml Crema de leche

### Salsa de Moras

0,082 g Moras  
0,050 g Azúcar blanca  
0,200 ml Agua

### Tierra de almendras

0,035 g Almendras  
0,020 g Azúcar blanca

## PROCEDIMIENTO

**Alfajores de dalia:** Rallar dalia y extraer zumo de dalia para incorporar a la masa de alfajores y reservar, hacer un merengue francés con las claras y el azúcar en tres tiempos y reservar también. Por otro lado batir la mantequilla pomada, agregar la harina tamizada y continuar batiendo junto con la leche. Incorporar la esencia de vainilla y la sal, poco a poco verter las yemas y el merengue francés intercalando con el zumo de dalia. Refrigerar, dar forma y hornear en silpat a 180°C por 10 minutos.

**Ganache de chocolate blanco:** Calentar la crema de leche y verter sobre el chocolate blanco picado, finalmente batir con un mixer.

**Salsa de moras:** Licuar las moras con el agua y cernir, en una cacerola adicionar el azúcar y dejar reducir.

**Tierra de almendras:** Realizar un caramelo, con ayuda de una brocha ir colocando agua en las paredes de la cacerola. Una vez listo, agregar las almendras picas, colocar sobre un silpat, dejar enfriar y triturar.

Esponja de cúrcuma, helado de dalia,  
salsa de piña y cúrcuma deshidratada.



#### **Cúrcuma deshidratada**

0,050 g Cúrcuma pelada

## INGREDIENTES

#### **Esponja de cúrcuma**

0,020 g Harina de trigo  
0,060 g Huevo  
0,050 g Azúcar blanca  
0,015 g Cúrcuma en polvo  
2 u Carga de nitrógeno

#### **Helado de dalia**

0,050 g Dalia pelada  
0,020 ml Leche  
0,030 g Azúcar blanca  
0,020 g Yema de huevo  
0,020 ml Leche

#### **Salsa de piña**

0,035 ml Zumo de piña  
0,025 g Azúcar blanca

## PROCEDIMIENTO

**Esponja de cúrcuma,** Procesar todos los ingredientes, cernir la mezcla y colocar en el sifón. Cargar el sifón con dos cápsulas de nitrógeno y tapar, sacudir el sifón y dejar reposar en refrigeración por 2 horas. Poner la mezcla en vasos previamente cortados, llevar al microondas por 40 segundos aproximadamente.

**Helado de dalia:** Cocinar y procesar la dalia. Elaborar una crema inglesa, agregar la pulpa de dalia, poner en un recipiente y tapar con papel film, finalmente meter al congelador y batir en intervalos de dos horas para lograr un producto cremoso.

**Salsa de piña:** En una cacerola agregar el zumo de piña con el azúcar y dejar reducir, cernir y enfriar.

**Cúrcuma deshidratada:** Cortar la cúrcuma en láminas muy finas, colocar en un silpat y llevar a 90°C por 2 horas.



Cake de cúrcuma con panna cotta de frambuesas,  
teja de cúrcuma y crema inglesa de cúrcuma.



#### **Crema inglesa de cúrcuma**

0,100 ml Leche entera  
0,030 g Azúcar blanca  
0,020 g Yema de huevo  
0,020 g Cúrcuma pelada y rallada

## PROCEDIMIENTO

**Cake de cúrcuma:** Batir los huevos con el azúcar, agregamos el aceite en forma de hilo y seguimos batiendo, incorporamos la harina previamente tamizada y el polvo de hornear de manera envolvente, finalmente incorporamos la cúrcuma rallada. Hornear a 180°C de 35-45 minutos.

**Panna cotta de frambuesa:** Cocinar las frambuesas con el azúcar, agregar la leche y gelatina previamente hidratada, batimos la crema, atemperamos, colocamos en los moldes y refrigeramos.

**Teja de cúrcuma:** Mezclamos todos los ingredientes, en un silpat damos la forma y llevamos al horno a 170°C por 7 minutos.

**Crema inglesa de cúrcuma:** Calentamos la leche con la mitad del azúcar y la cúrcuma rallada, aparte batimos las yemas de huevo con el resto del azúcar y atemperamos con un poco de la leche, vertemos todo en la cacerola y mezclamos, finalmente cernimos y dejamos enfriar.

## INGREDIENTES

#### **Cake de cúrcuma**

0,060 g Harina de trigo  
0,060 g Huevos  
0,048 g Aceite de girasol  
0,065 g Azúcar blanca  
0,001 g Polvo de hornear  
0,055 g Cúrcuma pelada y rallada

#### **Panna cotta de frambuesas**

0,100 ml Leche entera  
0,040 g Frambuesas  
0,040 g Azúcar blanca  
0,050 ml Crema de leche  
0,010 g Gelatina sin sabor

#### **Teja de cúrcuma**

0,035 g Harina de trigo  
0,030 g Azúcar impalpable  
0,015 g Clara de huevo  
0,003 g Cúrcuma en polvo

Mousse de cúrcuma sobre un crocante acompañada con una salsa de amaranto.



## INGREDIENTES

### **Mousse de cúrcuma**

0,050 ml Crema de leche  
0,050 g Cúrcuma pelada  
0,010 g Gelatina sin sabor  
0,040 g Azúcar blanca

### **Crocante**

0,100 g Harina de trigo  
0,040 g Mantequilla  
0,060 g Azúcar blanca  
0,060 g Huevo

### **Salsa de amaranto**

0,100 g Amaranto  
0,050 g Azúcar blanca

## PROCEDIMIENTO

**Mousse de cúrcuma,** Cocinar en agua la cúrcuma por media hora. Aparte batir la crema de leche a punto de nieve y agregar el azúcar lentamente, llevar la gelatina y a baño maría, atemperar y mezclar las preparaciones, poner en el molde y llevar a refrigeración.

**Crocante,** Cremar la mantequilla con el azúcar, luego incorporar el huevo y la harina. Amasar y llevar a refrigeración por 1 hora, sacar y dar forma, llevar al horno por 30 min a 180 °C.

**Salsa de amaranto,** Colocar agua en la cacerola y dejar hervir por 10 minutos, colocar las ramas de amaranto, apagar y tapar. Luego en una sartén colocar en el fuego la infusión junto con el azúcar y dejar reducir

Cheesecake de cúrcuma sobre canguil caramelizado acompañado con salsa de cúrcuma y cúrcuma deshidratada.



## INGREDIENTES

### **Cheesecake de cúrcuma**

0,250 g Queso crema  
0,200 ml Leche condensada  
0,003 g Cúrcuma en polvo  
0,007 g Gelatina neutra  
0,125 ml Crema de leche

### **Canguil caramelizado**

0,010 g Canguil  
0,060 g Azúcar blanca

### **Salsa de cúrcuma**

0,030 g Cúrcuma pelada  
0,040 g Azúcar blanca  
0,080 ml Crema de leche

### **Cúrcuma deshidratada**

0,050 g Cúrcuma pelada

## PROCEDIMIENTO

**Cheesecake de cúrcuma** Batir la leche condensada con el queso crema y la cúrcuma en polvo de manera que se disuelvan todos los grumos, llevar a baño maría la gelatina, atemperar e incorporar a la mezcla anterior. Aparte batir en un pozuelo la crema de leche hasta montar. Atemperar nuevamente y mezclar con movimientos envolventes, colocar en el molde y refrigerar.

**Canguil caramelizado:** Calentar el azúcar y cuando ya esté disuelta colocar el canguil, tapar y dejar reventar.

**Salsa de cúrcuma:** Cocinar la cúrcuma en agua, hacer un puré y llevar a fuego lento con el azúcar, adicionar la crema de leche y dejar cocinar hasta obtener una salsa consistente.

**Cúrcuma deshidratada,** Cortar la cúrcuma en láminas muy finas, colocar en un silpat y llevar a 90°C por 2 horas.

Esferas de cúrcuma sobre una galleta de cúrcuma y mousse de coco.



## INGREDIENTES

### **Esferas de cúrcuma**

0,040 g Cúrcuma pelada  
0,050 g Azúcar blanca  
0,010 g Agar-agar  
0,050 ml Aceite de girasol

### **Galleta de cúrcuma**

0,040 g Mantequilla  
0,090 g Harina de trigo  
0,030 g Cúrcuma pelada  
0,060 g Azúcar blanca  
0,060 g Huevo

### **Mousse de coco**

0,100 ml Leche de coco  
0,050 ml Crema de leche  
0,040 g Azúcar blanca  
0,010 g Gelatina sin sabor

## PROCEDIMIENTO

**Esferas de cúrcuma,** Poner el aceite en la nevera por 1 hora. Aparte cocinar la cúrcuma en agua junto con el azúcar por media hora, al final agregar el agar-agar en forma de lluvia y revolviendo mientras se vierte. Con un gotero dejar caer en el aceite frío. Retirar las esferas y dejarlas sobre papel absorbente para quitar el aceite.

**Galleta de cúrcuma,** Cremar el azúcar y mantequilla, añadir el huevo y por último la harina tamizada, finalmente mezclamos con la cúrcuma previamente cocinada y procesada. Reposar la masa en la refrigeradora por 1 hora, extenderla y darle forma. Llevar al horno por 45 minutos a 180 °C.

**Mousse de coco,** Montar la crema de leche con el azúcar, verter en hilo la leche de coco, llevar a baño maría la gelatina y atemperar, mezclar con movimientos envolventes. Colocar en el molde y llevar a refrigeración.