

Zanahoria morada / Cereza / Abrótano macho / Leche Sous Vide

Autor: Thomas Mader



Ingredientes

Pastel de zanahoria morada:

150 g de harina de trigo
25 g de harina de almendras
12 g de levadura
2 g de anís molido
150 g de azúcar
150 g de zanahorias moradas peladas y ralladas
2 huevos
75 g de chocolate Original Beans 37 % BAre White picado
150 g de mantequilla líquida

Zanahorias moradas (Sous Vide):

300 g de zanahorias moradas baby
100 g de azúcar
100 ml de agua
100 g de cerezas deshuesadas
3 g de sal
3 g de anís molido

Crumble de chocolate:

50 g de mantequilla a temperatura ambiente
50 g de azúcar
50 g de harina de almendras
1 g de sal
40 g de harina de trigo
10 g de cacao en polvo
1 g de anís molido
5 g de pimienta de Espelette

Cerezas en abrótno macho (Sous Vide):

50 g de azúcar
100 g de agua
5 g de abrótno macho

Preparación

Pastel de zanahoria morada:

Verter la harina de trigo, la harina de almendras, la levadura en polvo, el anís y el azúcar en un bol y mezclar. Mezclar las zanahorias moradas con los huevos. Mezclar con la mezcla de harina. Añadir el chocolate y la mantequilla líquida, un ingrediente después del otro. Verter la mezcla en un recipiente hermético y dejar reposar durante 1 hora. Precalentar el horno a 180 grados. Extender la masa y hornearla durante 10 minutos. Hornear a 160 °C durante 20 minutos más. Dejar enfriar y cortar las porciones.

Zanahorias moradas (Sous Vide):

Pelar las zanahorias moradas baby. Llevar a ebullición las pieles de las zanahorias moradas baby con el azúcar, el agua, las cerezas deshuesadas, la sal y el anís molido. Mezclar bien y envasar al vacío con las zanahorias. Cocinar sous vide al baño maría de **fusionchef** a 85 °C durante 20 minutos. Escaldar y dejar reposar en el caldo durante 1 hora. Antes de emplatar, flamear las zanahorias.

Crumble de chocolate:

Amasar todos los ingredientes hasta que se formen pequeños trozos de masa. Colocar en una bandeja de horno con papel de horno y hornear a 170 °C durante 15 minutos.

Cerezas en abrótno macho (Sous Vide):

Llevar a ebullición el azúcar y el agua para obtener almíbar. Retirar del fuego y agregar el abrótno macho. Dejar reposar durante 10 minutos aprox. Retirar las cerezas. Mezclar la mitad de las cerezas con el resto de ingredientes, triturar bien y pasarlas por el tamiz. Envasar al vacío con el resto de cerezas. Cocinar al baño maría Sous Vide de **fusionchef** a 65 °C durante 20 minutos. Escaldar.

Leche caramelizada:

Calentar un poco la leche, el azúcar y la sal. Utilízalo para cubrir la base de una sartén (unos 60 ml por plato). A fuego medio, reducir lentamente hasta que empiece a caramelizarse. Rascar el caramelo de la sartén con una paleta.

Dulce de leche:

Llevar a ebullición la leche con el agar-agar y cocer a fuego lento durante 1 minuto.

Zanahoria morada / Cereza / Abrótano macho / Leche Sous Vide

10 g de cerezas
30 ml de vinagre balsámico blanco
2 limones
10 ml de kirschwasser
½ vaina de vainilla
1 g de sal

Leche caramelizada:

300 ml de leche
10 g de azúcar
1 g de sal

Dulce de leche:

500 ml de leche
6 g de agar-agar
10 g de azúcar

Dejar que se enfríe hasta que la leche esté consistente. Mezclar hasta obtener una crema fina.

Emplatado:

Emplatar el pastel de zanahorias moradas junto con las zanahorias moradas, el crumble de chocolate, las cerezas en abrótano macho, la leche caramelizada y el dulce de leche.

Thomas Mader ha tenido la amabilidad de compartir con nosotros esta receta tomada de la final de "JUNGE WILDE 2020". Foto: ©Thomas Mader