

Receta: **CUBO DE RUBIK**



Chef:
JOSÉ FERNÁNDEZ

Restaurante:
NUNOS PASTELERÍA



INGREDIENTES Y ELABORACIÓN :

1.000 g de nata
170 g de azúcar
80 g de almidón
Chocolate

Cocemos estos ingredientes como una crema pastelera y para dar color a la pasta mezclamos:

200 g de zumo de limón
200 g de naranja o puré de fresas
50 g de pasta de pistacho o de nube
5 colas de gelatina

Añadimos después de la cocción la gelatina hidratada, vertemos en moldes, enfriamos y cortamos dados de 2 x 2 cms.

Bañamos en chocolate 5 de las caras de cada dado y montamos el cubo.

INSPIRACIÓN:

“Se trata de un postre para toda la familia, por eso la variedad de sabores.

La inspiración viene de las figuras geométricas de una de las obras, del SEAT 600 y sobre todo de la familia.

Considero que el cubo de RUBIK ha pasado y pasará por las distintas generaciones de una familia. Ideal para degustar por cada miembro de la familia mientras disfrutamos de cada una de las obras”.

RECETA 2

#ComerseElVerano