

Receta: **LA CÚPULA DEL CIRCO**



Chef:
**MIGUEL ÁNGEL
MATEOS**

Restaurante:
**EL ACEBO DE BOADILLA
Y LA TERRAZA DEL
PALACIO DE BOADILLA**

RECETA 4

#ComerseElVerano



INGREDIENTES:

200 g de Isomalt
50 g de hibisco deshidratado
8 gotas de colorante rojo alimentario
Petazetas de cacao
30 g de pro espuma fría
500 ml de nata
Ralladura de una lima
Frambuesa liofilizada
100 g de azúcar glass

ELABORACIÓN:

Infusionamos la nata junto a los hibiscos y el azúcar a fuego bajo y dejamos enfriar. Añadimos pro espuma fría, trituramos y vertemos en un sifón añadiendo una carga. Dejamos en la nevera enfriar hasta su uso.

A continuación derretimos el isomalt a fuego bajo en un cazo y añadimos colorante rojo y removemos. Cuando se convierta en líquido, retiramos del fuego, atemperamos y vertemos en un molde de silicona de media esfera, retirando el sobrante como un bombón. Enfriamos y desmoldamos.

A la hora del pase, rellenamos la media esfera con la espuma de hibisco y le damos la vuelta, con la cúpula hacia arriba. Rociamos alrededor de ella frambuesa liofilizada en polvo, rallamos sobre ella la piel de la lima, añadimos las petazetas de cacao y decoramos con los muelles de isomalt y los cristales. A la hora de consumir, rompemos con una cuchara y disfrutamos de la mousse y de los cristales de caramelo, dulce y ácido a la vez.

Receta: LA CÚPULA DEL CIRCO

INSPIRACIÓN:

“La cúpula fina y roja de caramelo se asemeja a la carpa de un circo, una lona fina y frágil, que en su interior alberga grandes y mágicas actuaciones al igual que este postre que sorprende por su estética, su fragilidad y la sorpresa que lleva dentro. Cuando lo golpeas con una cuchara y por arte de magia aparece la mousse de hibisco tras los cristales de caramelo rotos, se obtiene una agradable y divertida sorpresa, como la que nos encontramos tras pasar la puerta del circo”.

RECETA 4

#ComerseElVerano