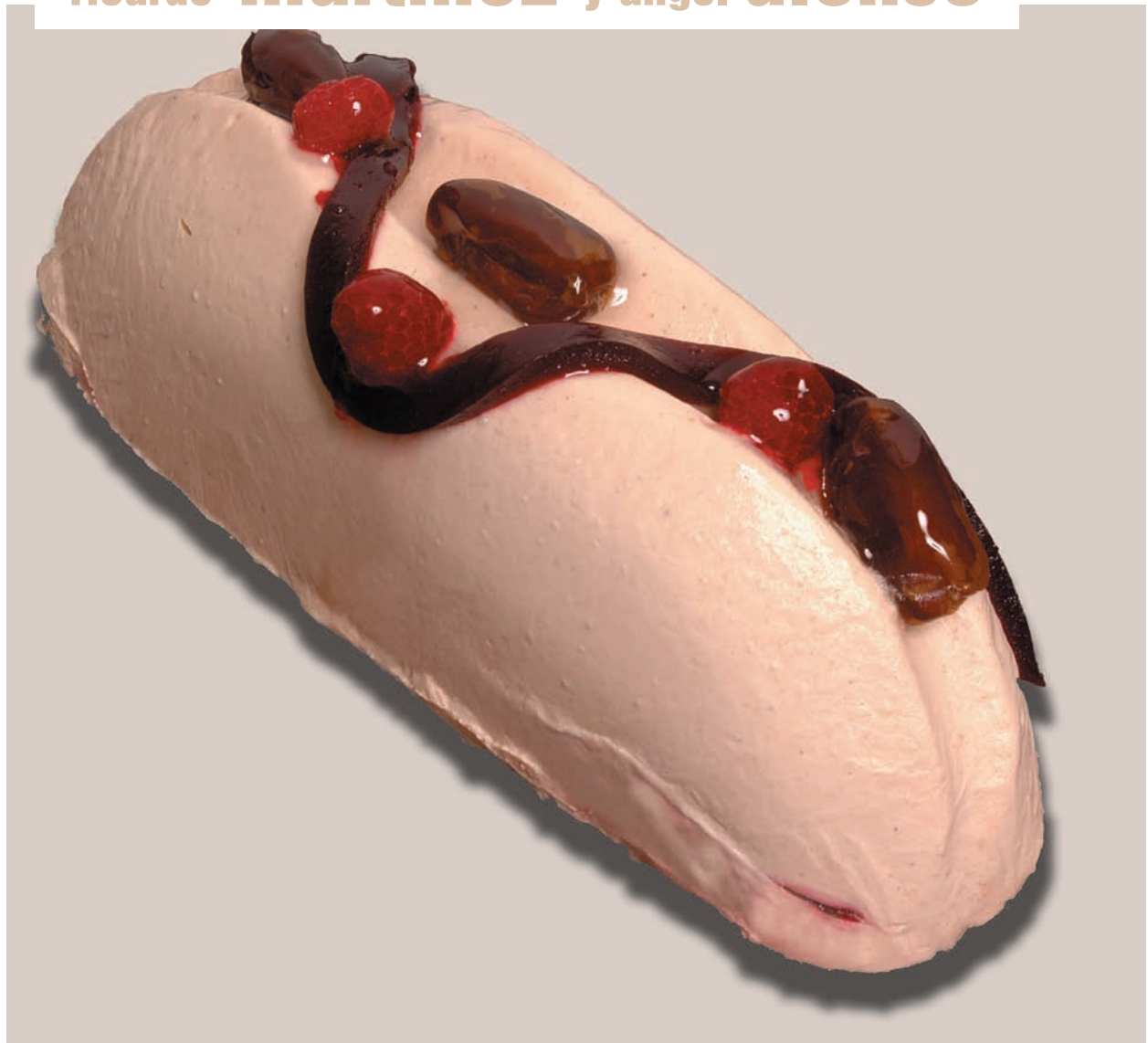


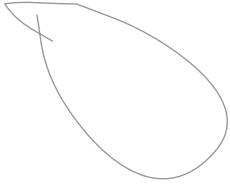
ricardo **martínez** y ángel **alonso**



no es dulce todo lo que reluce

A medio camino entre la pastelería y el catering, estos dos jóvenes pasteleros madrileños nos presentan unos troncos de Navidad alejados del tradicional relleno dulce. En esta ocasión, ingredientes salados como el paté, el salmón o las gambas (también muy navideños) convierten a este postre típico en un plato adecuado para cualquier momento y cualquier celebración. Es la propuesta que nos ofrecen los madrileños Ricardo Martínez y Ángel Alonso.

tronco de paté **CON** frambuesas



coulis de frambuesa

ingredientes

500 g pulpa de frambuesa
75 g azúcar
3 u hojas de gelatina

elaboración

Calentar parte de la pulpa y el azúcar y mezclar con las hojas de gelatina, previamente remojadas en agua fría. A continuación colar y mezclar con el primer proceso. Por último verter en marcos y guardar en frío. Reservar hasta el montaje.

mousse de paté

ingredientes

500 g paté semigraso
1000 g nata de 35% materia
grasa
25 g ron de caña
c/s sal

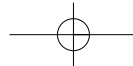
elaboración

Calentar 200 g de nata y mezclar con el paté, la sal y el ron. A continuación mezclar con la nata semimontada.

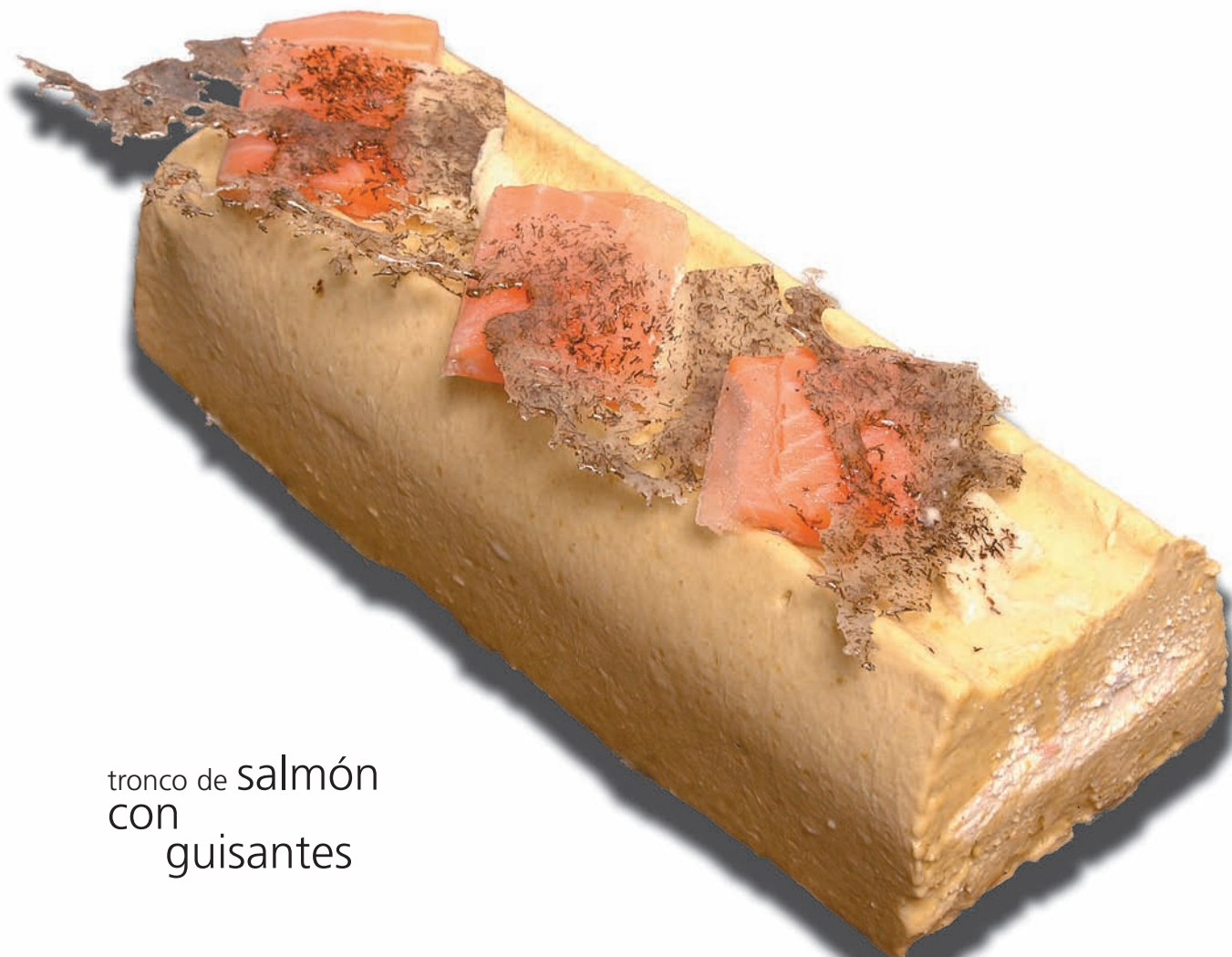
montaje

Rellenar con el mousse hasta la mitad del molde malaka. Colocar una tira de coulis de frambuesa, y algunas frambuesas entera. Acabar de rellenar el molde y cerrar con una lámina de pan de nueces. Congelar. Una vez desmoldado se pistolea con gelatina neutra y se decora con una tira de coulis de frambuesa y alguna ciruela.





ricardo martínez y ángel alonso. **no es dulce todo lo que reluce**



tronco de salmón con guisantes

gelatina de salmón

ingredientes

500 g caldo de pescado
cs sal
4 hojas gelatina
c/s salmón ahumado

elaboración

Calentar parte del caldo de pescado y mezclar con la gelatina previamente remojada. Mezclar con el resto del caldo y la sal. A continuación se vierte en un marco y cuando empiece a gelificarse se colocan las tiras de salmón. Reservar en frío positivo.

cremoso de salmón

ingredientes

100 g leche
250 g salmón ahumado
600 g queso cremoso
c/s sal

elaboración

Hervir la leche, la sal y el salmón picado. Una vez templada la infusión, mezclar con el queso previamente suavizado y rellenar los moldes para el núcleo de los troncos y congelar.

mousse de guisantes

ingredientes

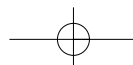
250 g guisantes
c/s sal
800 g nata 35% MG

elaboración

Preparar una pasta de guisantes con ayuda del triturador y mezclar con la nata. Montar todo el conjunto a velocidad media.

montaje

Rellenar el molde hasta la mitad con el mousse de guisantes. A continuación, colocar el cremoso de salmón y acabar de rellenar con el mousse. Cerrar con una placa de pan integral. Congelar. Posteriormente, desmoldar y pistolear con gelatina neutra. Por último, colocar una tira de gelatina de salmón en la parte superior del tronco.



Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

