

sabor caribeño

La Asociación de Productores de Ron de las Indias Occidentales (WRISPA en inglés) está desarrollando una activa campaña en Europa para promocionar el sello de calidad del Auténtico Ron Caribeño. Una distinción que garantiza la autenticidad de 18 marcas procedentes de 15 países de la zona. Dentro de esta campaña, la Asociación decidió pedir a Ramon Morató, director de Aula Chocovic, que creara una gama de postres y especialidades de pastelería para demostrar las posibilidades de maridaje del ron con el mundo dulce. El resultado es todo un éxito. Recogemos aquí tres buenas muestras de estas elaboraciones, tres productos dispares con el ron y el chocolate como protagonistas: una particular variante de la conocida crema de whisky, en versión ron y chocolate, un postre de cuchara servido en vaso con reducción de ron, mousse de chocolate y dados de plátano; y finalmente, un especial mojito crujiente.

ramon morató



STREUSSEL Demerara ingredientes

- 400 g azúcar moreno tipo "Demerara"
- 400 g mantequilla fresca
- 400 g almendra en polvo
- 400 g harina floja
- 4 g sal

elaboración

Mezclar la mantequilla a dados con el azúcar moreno, e incorporar la almendra en polvo, la harina tamizada, la sal, la piel de limón y la canela. Poner en frigorífico una hora mínimo y pasar por la máquina de tritular carne para formar trozos irregulares. Cocer en horno a 150/160°C.

SEMI-REDUCCIÓN de Barceló ingredientes

- 500 g ron añejo Barceló
- 150 g jarabe glucosa
- 150 g azúcar

elaboración

Poner a hervir los tres ingredientes y reducir hasta llegar a valores de 50°Brix. Pesar el conjunto y añadir 0,4 g de xantana por cada 100 g. Pasar el turmix y reservar.



MOUSSE IMPERIAL. EL CARIBE EN UN VASO

PLÁTANO osmotizado con lima

ingredientes

- 180 g dados de plátano
- 60 g zumo de lima
- 4 u ralladura de lima
- 20 g azúcar

elaboración

Cortar dados de plátano de 1 cm de lado aproximadamente. Añadir de inmediato el zumo de lima, la ralladura y el azúcar. Envasar el conjunto en una bolsa y realizar un vacío del 60%.

MOUSSE de chocolate negro Tarakan 75% cacao

ingredientes

- 320 g nata líquida 35% MG
- 30 g azúcar invertido
- 400 g cobertura negra Tarakan 75% cacao
- 600 g nata semimontada 35% MG

elaboración

Hervir la nata y verterla a intervalos sobre la cobertura negra. Emulsionar correctamente y verificar la temperatura de la emulsión. Cuando esté a 40-45°C, incorporar la nata semimontada. Verter el mousse en moldes de silicona de media bola.

OTROS

Plaqueta de chocolate cuadrada con interior redondo, cacao en polvo.

MONTAJE

Verter en la base del vaso la semi-reducción de ron Barceló. Disponer encima los dados de plátano con lima y la galleta crujiente de streussel. Colocar dos medias esferas de mousse de chocolate extra amargo para formar una bola.

Terminar colocando una plaqueta de cobertura negra encima y un poco de cacao en polvo. Servir de inmediato.

BARCELÓ IMPERIAL

Ron de rojizo oscuro a ámbar, de aromas redondos, maderas y frutos secos, que en paladar termina con un toque largo, afrutado de caramelo mantecoso y un recuerdo a hoja de tabaco y pimienta.

LICOR de crema de chocolate y ron El Dorado 15

ingredientes

- 140 g nata líquida
- 80 g cobertura Tobago 64% cacao
- 80 g ron El Dorado 15

elaboración

Hervir la nata líquida y verter a intervalos sobre la cobertura negra. Una vez emulsionado el conjunto, añadir el ron y reservar.

ESPUMA de leche

ingredientes

- 900 g leche
- 100 g nata líquida 35% MG

elaboración

Mezclar los dos ingredientes y verter en un sifón. Colocar una carga y reservar en frío.

OTROS

Extracto de Malta.

MONTAJE

Colocar la crema de ron y chocolate en el fondo de un vaso. Disponer la espuma de leche y finalmente un punto de extracto de Malta.

EL DORADO 15

Ron dorado de profundidad media, pleno en nariz con café oscuro, naranja confitada, almendras, chocolate negro, pimienta, vainilla. En boca es redondeado con gran variedad de sabores, exuberante y masticable. Sabores de humo y especias con roble.

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:

