



Espuma de almendras con gelatina y crujiente de naranja de Miguel Barrera (Restaurante Cal Paradis en Vall D'Alba, Castellón)



1) Para la gelatina de naranja:

Ingredientes:

200 gr. de zumo de naranja
Ralladura de una naranja
2 hojas de gelatina cola de pescado

Elaboración:

Separar 50 gr. de zumo de naranja y calentar
Incorporar la gelatina hidratada al zumo caliente
Añadir la piel de naranja, juntar el zumo y esperar
que gelifique

2) Para la naranja crujiente:

Ingredientes:

8 rodajas de naranja
100 gr. de azúcar
1 dl. de agua

Elaboración:

Preparar un almíbar con el azúcar y el agua
Incorporar al almíbar las rodajas de naranja
Colocar en un silpat las rodajas de naranja
pasadas por almíbar
Secar al horno a 120 grados durante 45 minutos

3) Para la espuma de almendras:

Ingredientes:

50 cl. de leche
8 yemas de huevo
150 gr. de azúcar
50 gr. de almendra molida y tostada
10 claras de huevo
50 cl. nata líquida
1 chorro de Amaretto
4 hojas de gelatina cola de pescado

Elaboración:

Sumergir la gelatina en agua fría
Hervir la leche, apartar del fuego y añadir la gelatina
Montar las yemas con 50 gr. de azúcar y añadir la almendra molida y
tostada
Montar las claras con 50 gr. de azúcar
Montar la nata con 50 gr. de azúcar
Unir poco a poco la leche con la mezcla de las yemas y la almendra molida
y dejar que se enfríe.
Añadir un chorrito de Amaretto
Incorporar poco a poco con cuchara la nata montada y después las claras
montadas a la mezcla anterior

4) Montaje del plato:

En una copa colocar una capa de gelatina de naranja y otra capa de la
espuma de almendras.
Queimar un poco de azúcar moreno y decorar con una rodaja de naranja
crujiente.
Admite una hojita de menta