

Floppy Poppy con limón y amapola infusión sous vide

Autor: Jan Jehli



Ingredientes

Bebida:

45 g/40 ml de Curd de limón y amapola (infusión sous vide)
18 g/15 ml de jarabe de amapola y mantequilla
55 g/50 ml de crème fraîche
61 g/60 ml de zumo de manzana

Receta de la mezcla ~ 1074 g:

270 g de Curd de limón y amapola
108 g de jarabe de amapola y mantequilla
330 g de crème fraîche
366 g de zumo de manzana

Mantequilla de amapola:

1000 g de mantequilla
500 g de semillas de amapola lavadas

Curd de limón y amapola (infusión sous vide):

200 g de mantequilla de amapola
175 g de azúcar blanquilla
150 g de zumo de limón
10 g de ralladura de limón
120 g/~ 8 yemas de huevo
5 g de ácido cítrico
1 g de sal

Jarabe de amapola y mantequilla:

600 g de agua
8,1 g de goma arábiga
0,9 g de xantano
450 g de mantequilla de amapola líquida
500 g de azúcar blanquilla

Preparación

Mantequilla de amapola:

Derrita la mantequilla en un cazo a fuego medio (120 °C). Mezcle las semillas de amapola lavadas y secas y déjelas infundar durante 15 min. Deje enfriar la mezcla hasta que alcance 80 °C. A continuación, tamice las semillas de amapola mediante un paño para filtrar. Enfríe la mantequilla rápidamente a la temperatura ambiente con un baño de hielo. Envásela herméticamente para su conservación.

Curd de limón y amapola (infusión sous vide):

Introduzca todos los ingredientes en una bolsa de vacío y enváselos al vacío hasta al menos 100 mbar. Cuézalos al baño maría sous vide en la **fusionchef** durante 60 minutos a 72 °C. Triture el Curd a velocidad elevada entre 30 y 60 segundos en la batidora de vaso hasta que quede una mezcla lisa. Al triturarlo, la masa queda de un color más claro. En cuanto el Curd está completamente homogéneo, el color ya no cambia. En ese momento, deje de triturar. Deje enfriar el Curd en un baño de hielo durante 15 minutos. Envásela herméticamente para su conservación.

Jarabe de amapola y mantequilla:

Mezcle el polvo en el agua aún fría del cazo con la ayuda de unas varillas e hidrátelo (90 °C/5 minutos). Añada la mantequilla de amapola líquida y triture hasta que quede una mezcla lisa. Mezcle el azúcar y triture hasta que este se haya disuelto. Enfríe el jarabe rápidamente en un baño de hielo hasta que alcance la temperatura ambiente y enváselo para su conservación.

Oblea de amapola y canela (para adornar):

Cubra ligeramente las obleas con agua azucarada (utilice un pulverizador). Espolvoree la mitad con azúcar de amapola y azúcar de canela en polvo. Cubra de nuevo con agua azucarada y colóquelas en las hojas Paraflexx. Séquelas en el deshidratador a 65 °C entre 90 y 150 minutos. Guárdelas herméticamente en un lugar seco hasta su utilización.

Bebida:

Introduzca todos los ingredientes en un sifón para espumas y genere presión con una cápsula de N2O, enfríelo y sirva una porción de espuma en un cuenco de porcelana. Adorne con una oblea amapola y canela.

Floppy Poppy con limón y amapola infusión sous vide

Oblea de amapola y canela (para adornar):

50 obleas de aprox. 55 mm de diámetro
Azúcar de amapola en polvo según sea
necesario

Azúcar de canela en polvo según sea
necesario

Solución de azúcar (1 cucharadita de
azúcar/2 cucharaditas de agua) según sea
necesario

Jan Jehli/One Trick Pony han sido tan amables de compartir su receta con
nosotros. Fotografía: 2017 © Lennart Fritze