

Remolacha sous vide con tofu y arándano rojo americano

Autor: René Frank



Ingredientes

Helado de remolacha:

150 g de zumo de remolacha
100 g de puré de arándano rojo americano
50 g de sirope de nabo
50 g de reducción de remolacha
25 g de polvo de dextrosa
25 g de polvo de glucosa
2 g de estabilizador para sorbete
100 g de grosellas (congeladas)
100 g de frambuesas (congeladas)
100 g de remolacha cocida
70 g de zumo de lima
ralladura de lima
10 g de ron blanco (37,5%)

Arándano rojo americano (sous vide):

2800 g de arándano rojo americano fresco
1400 g de azúcar
2100 g de agua
12 g de sal
1 vaina de vainilla
14 tiras de cáscara de naranja
14 tiras de cáscara de limón
10 bolsas para envasar al vacío
400 g de arándano rojo americano
480 g de decocción (consulte la receta más arriba)

Zumo de frambuesa (sous vide):

2500 g de frambuesas congeladas
125 g de azúcar

Triángulos de remolacha (sous vide):

400 g de bolas de remolacha
300 g de zumo de remolacha

Preparación

Helado de remolacha:

Caliente el zumo de remolacha, el puré de arándano rojo americano, el sirope de nabo y la reducción de remolacha. Mezcle el polvo de dextrosa y el polvo de glucosa con el estabilizador y lleve a ebullición. Añada la mezcla a las bayas y mezcle todo. Por último, añada el resto de ingredientes y pase por un tamiz. Añada la mezcla al recipiente del Pacojet y congele. Antes de servir, pacotice durante aprox. 2 horas.

Arándano rojo americano (sous vide):

Lave los arándanos y pinche cada uno dos veces con un palillo de dientes. Cueza el azúcar en una olla hasta que se convierta en un caramelo claro. Rebaje con agua. Añada el resto de ingredientes y deje que se enfríe la decocción. A continuación, reparta todo entre 10 bolsas de vacío: cada una con 400 g de arándano rojo americano con 480 g de decocción y cocine al vacío al 100%. Cueza al vacío a 80 °C en el baño de agua de **fusionchef** durante 90 minutos. Conserve la bolsa a temperatura ambiente.

Zumo de frambuesa (sous vide):

Envase al vacío las frambuesas y el azúcar, y cueza al vacío durante 2 horas a 70 °C en el baño de agua de **fusionchef**. Déjelo sobre un paño tamizador. El zumo restante puede conservarse congelado para la próxima receta.

Triángulos de remolacha (sous vide):

Pele la remolacha y extraiga pequeñas bolas utilizando un deshuesador de aceitunas. Exprima el resto de la remolacha con un exprimidor. Introduzca dentro de una bolsa de vacío con el zumo. Añada sal y azúcar. A continuación, envase al vacío y cueza al vacío durante 2 horas a 90 °C en el baño de agua de **fusionchef**. Conserve la bolsa a temperatura ambiente.

Antes de usarla, escurra la remolacha y añádala por cada 400 g de remolacha cocida al vacío, 150 g de zumo de frambuesa y 150 g de arándano rojo americano. Envase al vacío utilizando la misma bolsa, pero sin el zumo de remolacha, y deje macerar durante 24 horas. La remolacha preparada de esta manera debería consumirse en un máximo de dos días.

Remolacha sous vide con tofu y arándano rojo americano

2 g de sal
20 g de azúcar

Espuma de tofu:

300 g de leche de coco
50 g de agua
85 g de miel
8 g de agar
400 g de tofu de seda
20 g de tofu fermentado
ralladura de una lima
50 g de limón; zumo de lima
1 g de sal

Espuma de tofu:

Lleve a ebullición los ingredientes indicados arriba y cuézalos a fuego lento durante un minuto. Deje enfriar y, utilizando la Thermomix, mezcle la gelatina resultante con el resto de ingredientes hasta conseguir una mezcla uniforme. Tamice y llene el sifón ISI y, a continuación, cárguelo con dos cartuchos de NO2. Emplate todos los componentes como se muestra en la imagen.

René Frank ha sido tan amable de compartir su receta con nosotros.
Fotografía de Maximilian Carlo Schmidt