

Variaciones Sous Vide de zanahoria, mandarina y perejil

Autor: Marius Tim Schlatter



Ingredientes

Base para mousses variadas (Sous Vide):

4 huevos
300 g de chocolate blanco
600 ml de nata

Mousse de zanahoria (Sous Vide):

50 ml de zumo de zanahoria reducido
El zumo de 1 mandarina
Base para mousses variadas

Mousse de perejil (Sous Vide):

50 ml de reducción de perejil (a partir de 30 g de perejil y 40 ml de zumo de mandarina)
Base para mousses variadas

Gel de perejil (Sous Vide):

150 g de perejil
100 g Basic Textura (aglutinante y auxiliar de textura a base de fibras de cítricos)
20 ml de zumo de mandarina
La pulpa de medio pimiento
20 g de azúcar

Sorbete de mandarina (Sous Vide):

500 ml de zumo de mandarina
50 g de azúcar
15 g de jarabe de glucosa
175 ml de zumo de zanahoria
1 lima
1 hoja de gelatina blanca

Gajos de mandarina marinados (Sous Vide):

2 mandarinas
100 ml de zumo de zanahoria

Preparación

Base para mousses variadas (Sous Vide):

Bata los huevos y caliéntelos en un bol dentro de un baño maría hasta 84 °C. Envase el chocolate al vacío y fúndalo a 60 °C al baño maría Sous Vide de **fusionchef**.

Añada el chocolate líquido a la masa de huevo y mezcle bien. Monte la nata a punto de nieve. Divida la nata batida y la masa de huevo y chocolate en dos porciones del mismo tamaño para procesarlas por separado.

Mousse de zanahoria (Sous Vide):

Deje reposar el zumo de zanahoria y de mandarina con algo de vainilla durante 15 minutos a 60 °C al baño maría Sous Vide de **fusionchef**. Mezcle a continuación los zumos con la masa de huevo y chocolate. Una vez se haya enfriado un poco, añada la mitad de la nata batida a la masa. Conserve la mousse de zanahoria en el frigorífico para que adquiera consistencia. Si dispone de un molde con forma de zanahoria, vierta la mousse en su interior (molde antiadherente de silicona).

Mousse de perejil (Sous Vide):

Prepare el caldo de perejil de perejil. Para ello, sofría el perejil y métele en el congelador. A continuación, mézclelo finamente con una batidora. Añada el zumo de mandarina y disuelva en éste el perejil. Caliéntelo durante 15 minutos a 60 °C en el baño maría Sous Vide de **fusionchef**. Pase la mezcla a través de un colador fino y remueva mientras añade la mezcla de huevo y chocolate. Por último, mezcle la masa con el resto de la nata batida. Cubra la mousse de perejil y métele en el frigorífico en un molde hasta que adquiera consistencia.

Gel de perejil (Sous Vide):

Sofría el perejil con un poco de aceite o mantequilla, congélelo y píquelo fino. Añada a continuación el zumo de mandarina, la vainilla y el azúcar. Caliéntelo durante 15 minutos a 60 °C al baño maría Sous Vide de **fusionchef**. Mezcle ahora con Basic Textura y deje enfriar la mezcla.

Sorbete de mandarina (Sous Vide):

Mezcle el zumo de mandarina con azúcar, jarabe de glucosa y zumo de zanahoria y envase la mezcla al vacío. Caliéntelo durante unos 15 minutos a 85 °C al baño

Variaciones Sous Vide de zanahoria, mandarina y perejil

20 g de azúcar
La pulpa de media vaina de vainilla
3 g de pectina (gelificante vegetal)

Zanahorias marinadas (Sous Vide):

4 mini zanahorias
100 ml de zumo de mandarina
1/2 de semillasde vaina de vainilla
20 g de azúcar

Chocolate con burbujas (Sous Vide):

500 g de chocolate negro (70 % de cacao)
150 ml de aceite de oliva prensado en frío
Sal

Polvo de mandarina:

50 g de isomaltosa
25 g de polvo de mandarina liofilizado
5 g de sal Maldon

Gominolas de zanahoria (Sous Vide):

55 g de isomaltosa
30 g de azúcar en polvo
11 g de jarabe de glucosa
5 g de vainilla
100 ml de sidra de pera espumosa
60 ml de zumo de zanahoria
10 ml de aguardiente de pera
3 hojas de gelatina blanca
.block

maría Sous Vide de **fusionchef**. Añada a continuación el zumo de lima. Remoje la gelatina, escúrrala e incorpórela al líquido caliente. Congele la mezcla en la sorbetera.

Gajos de mandarina marinados (Sous Vide):

Pele las mandarinas y sumérgalas en zumo de mandarina. De ese modo es más fácil separar la piel blanca. Cueza el zumo de zanahoria con azúcar y un poco de vainilla, añada pectina y cubra con esta mezcla los gajos de mandarina. Espere a que se enfríe. Envase al vacío los gajos con el líquido y cocínelos Sous Vide durante 3 minutos a 85 °C en el al baño maría de **fusionchef**.

Zanahorias marinadas (Sous Vide):

Corte las mini zanahorias en rodajas finas y enváselas al vacío con zumo de mandarina, un poco de vainilla y azúcar. Cueza la mezcla durante 1 minuto Sous Vide a 85 °C al baño maría de **fusionchef**.

Chocolate con burbujas (Sous Vide):

Mezcle el chocolate con el aceite de oliva y enváselo al vacío. Funda la mezcla a una temperatura de 60 °C al baño maría Sous Vide de **fusionchef**. Enfríe una bandeja o un molde plano en el congelador. Introduzca la masa en un sifón de nata y conecte un cartucho de gas. Distribuya el chocolate sobre una chapa o un molde muy frío, sin formar una capa demasiado alta. Espolvoree algo de sal y espere a que la masa adquiera consistencia. Para servir el chocolate con burbujas, córtelo en onzas pequeñas o rómpalo a mano en piezas irregulares.

Polvo de mandarina:

Mezcle isomaltosa, polvo de mandarina liofilizado y sal Maldon.

Gominolas de zanahoria (Sous Vide):

Mezcle isomaltosa, azúcar en polvo, jarabe de glucosa y vainilla con 50 ml de sidra de pera espumosa y envase la mezcla al vacío. Cocine Sous Vide durante 15 minutos a 90 °C al baño maría de **fusionchef**. Mezcle a continuación la masa con el resto de la sidra de pera espumosa, zumo de zanahoria y licor de pera. Añada la gelatina remojada y escurrida. Pase la masa por un tamiz, viértala en un molde bajo y deje enfriar. Una vez que la masa ha cobrado consistencia, córtela en pequeñas bolitas.

Presentación:

coloque las zanahorias marinadas una junto a otra en un plato. Coloque el molde con la mousse en un plato. Como alternativa es posible formar ñoquis de mousse utilizando dos cucharas, o introducir la mousse en una manga pastelera y darle forma de zanahorias en un plato. Utilice una manga pastelera para poner pequeños puntos del gel de perejil. Coloque las mandarinas marinadas y el chocolate con burbujas. Espolvoree con el polvo de mandarina y distribuya las gominolas. Por último, utilice dos cucharas soperas para conformar un ñoqui con el sorbete y colóquelo sobre el conjunto.

Marius Tim Schlatter ha sido tan amable de poner a nuestra disposición esta receta.