



Manzana caramelizada con helado de nata nueces La Lechera® y gelée de crema de whisky

Inspirate. Crea. Crece.

FRONERI

◆ PROFESSIONAL ◆



Receta



Ingrediente principal

Helado de nata nueces La Lechera®

Ingredientes

- 400 ml de Helado de nata nueces La Lechera®
- 4 manzanas
- 30g de azúcar

Para la gelée:

- 100 ml de crema de whisky
- 50 ml de agua
- 2 horas de gelatina

Elaboración

Para las manzanas:

Pelar las manzanas y cortarlas en gajos. Poner el azúcar en la sartén y calentarlo hasta obtener un caramelo oscuro. En ese momento añadir los gajos de manzana. Cocinar un par de minutos y retirar del fuego.

Para la gelée:

Calentar el agua hasta ebullición. Remojar las hojas de gelatina en agua fría. Añadir al agua caliente y remover hasta que se disuelva del todo. Añadir la crema de whisky, remover y reservar en nevera al menos un par de horas.

Disponer los gajos de manzana caramelizada en el plato, añadir una quenelle de helado y pequeños trozos de gelée alrededor del plato.



Hazlo diferente

Sustituye la crema de whisky por otro licor o por una bebida no alcohólica, por ejemplo, café.



Helados alternativos

- Helado de vainilla La Lechera®
- Helado de dulce de leche La Lechera®
- Helado de turrón La Lechera®