



Restaurante Pollen. Singapur

ANDRÉS LARA

la vertiente nostálgica

Cuando en la barra de postres del restaurante Pollen de Singapur (www.pollen.com.sg) se sirve un polo, automáticamente "se dibuja una sonrisa en el cliente". De alguna manera vuelve a su niñez, porque "un polo es algo nostálgico, algo que nos recuerda a la infancia", asegura Andrés Lara.

Lara enlaza sabores amargos, salados y dulces, a través del chocolate, el caramelo salado y el plátano, en un helado que quiere conectar con un público amplio. No es una combinación extremada, no se buscan aquí sabores poco habituales.

Colombiano de nacionalidad estadounidense, Lara lleva la parte dulce del grupo británico de restauración Pollen, incluido el restaurante de Singapur. También imparte cursos en Asia como técnico de la marca Chocovic, del grupo Barry Callebaut.



POLO DE PLÁTANO CON CHOCOLATE Y CARMEL LACTEE



HELADO DE PLÁTANO

ingredientes

360	g	leche entera
150	g	nata 35% MG
50	g	leche en polvo
40	g	glucosa atomizada
90	g	sacarosa
2	g	estabilizante
250	g	puré de plátano Boiron

elaboración

Calentar la leche y la nata a 40°C. Añadir todos los sólidos y pasteurizar a 85°C. Enfriar a 4°C, añadir el puré de plátano y dejar madurar un mínimo de 6 horas.

BAÑO DE LACTÉE CARAMEL

ingredientes

700	g	cobertura de leche Lactée Caramel
300	g	manteca de cacao
100	g	yogur en polvo

elaboración

Fundir el chocolate con la manteca de cacao. Añadir yogur en polvo. Llevar toda la mezcla a 40°C. Emulsionar con el turmix. Usar a 40°C.

montaje

Extraer el helado de plátano a -7, -8°C. Abatir a -18°C como mínimo, durante por lo menos 10 minutos. Rellenar una manga pastelera con el helado y dosificar en moldes de silicona. Congelar a -25, -30°C. Desmoldar y bañar con Lactée Caramel a 40°C. Congelar y reservar a -18°C.