



Desde la pastelería del restaurante Pollen, de Singapur, Andrés Lara reinterpreta el corte helado en su formato más gastronómico. Se trata de una versión que aterriza en el emplatado e incorpora elementos dulces y salados. Un brownie ligero, unas finas plaquitas de chocolate amargo y un helado de miel de trufa en un sándwich espolvoreado con trufa negra garantizan un bocado exquisito y gourmet.

ANDRÉS LARA
sándwich gastronómico



CORTE DE HELADO DE MIEL DE TRUFA



HELADO DE MIEL DE TRUFA NEGRA

ingredientes

903 g	leche
145 g	nata UHT
28 g	glucosa en polvo
8,5 g	estabilizante
70 g	leche en polvo
112 g	miel de trufa
140 g	sacarosa

elaboración

Calentar la leche y a 40°C incorporar la nata. Verter los ingredientes secos y la miel de trufa. Llevar la mezcla a los 85°C. Enfriar rápidamente y dejar madurar durante la noche. Turbinar a -7, -8°C. Reservar.

PLACA DE CHOCOLATE

ingredientes

700 g	Cobertura Origen Venezuela 72%
300 g	Mycryo

elaboración

Fundir la cobertura y mezclar con la manteca de cacao Mycryo.

BROWNIE ESPONJA

ingredientes

230 g	mantequilla
200 g	sacarosa
50 g	sirope de glucosa
138 g	cobertura Excellence 55%
200 g	huevos enteros
120 g	harina T-55

elaboración

Batir la mantequilla, el azúcar y el sirope de glucosa. Incorporar poco a poco los huevos, el chocolate fundido y finalmente la harina. Hornear a unos 175°C durante unos 25 minutos.

montaje

Verter el helado en un molde rectangular de 2 cm de grosor. Encima, colocar una capa de brownie y, de nuevo, otra capa de helado. Congelar. Extraer y colocar las dos placas de chocolate.