



Ecuador

33% Cacao
Butter

White Chocolate with Roasted Corn



MAIZAL

Postre al Plato
12 unidades

INGREDIENTES

SORBETE DE CHICHA DE MAÍZ Y MARACUYÁ

- 75g Azúcar
- 30g Glucosa atomizada
- 7g Inulina
- 3g Goma guar
- 138g Agua
- 20g Azúcar invertido
- 125g Pulpa de maracuyá
- 100g Chicha de maíz *

BIZCOCHO DE MANDARINA Y MAÍZ

- 135g Mantequilla clarificada
- 105g Azúcar
- 120g Huevos
- 68g Polvo de almendras
- 45g Harina
- 20g Harina de maíz
- 1.5g Polvo de hornear
- 69g Jugo de mandarina
- 3g Ralladura de mandarina

CRUMBLE DE ISHPINGO CON TOSTADO SALADO

- 30g Mantequilla sin sal
- 30g Harina de trigo
- 30g Azúcar morena
- 30g Polvo de almendra
- 2g Isphingo en polvo*
- 30g Maíz tostado con sal

CREMOSO LIGERO DE CHOCOLATE BLANCO CON MAÍZ TOSTADO

- 200g Chocolate Blanco con Maíz Tostado Ecuador 33%
- 100g Leche entera
- 120g Crema de leche 35% MG
- 2g Gelatina s/sabor 200° BLOOM

GEL DE MARACUYÁ

- 75g Azúcar
- 1.5g Pectina amarilla
- 125g Pulpa de maracuyá
- 13g Glucosa DE 60
- 1.5g Ácido cítrico
- 1.5g Agua



MÉTODO

SORBETE DE CHICHA DE MAÍZ Y MARACUYÁ

Calentar el agua, cuando llegue a 40°C agregar los polvos previamente mezclados juntos (azúcar, glucosa atomizada, inulina, goma guar) y el azúcar invertido. Cocinar a 85°C y enfriar a 4°C inmediatamente. Dejar madurar la mezcla en refrigeración por 12 horas y agregar la pulpa de maracuyá con la chicha de maíz. La mezcla debe estar a 4°C para colocarla en la máquina de helados. Mantener el sorbete a -15°C para poder realizar la quenelle.

*Bebida ligeramente fermentada a base de maíz. Se puede reemplazar con algo similar como la Kombucha o hacer el sorbete solo de maracuyá.

BIZCOCHO DE MANDARINA Y MAÍZ

Con ayuda de un batidor de mano mezclar los huevos y el azúcar, la mantequilla tibia, los polvos previamente mezclados juntos y la pulpa. Mezclar hasta obtener una masa homogénea y colocar en moldes cuadrados engrasados. Cocinar a 160°C por 30-35min dependiendo del alto del molde. Enfriar y cortar cilindros con ayuda de un corta pastas.

CRUMBLE DE ISHPINGO CON TOSTADO SALADO

Mezclar todos los primeros cinco ingredientes en la batidora eléctrica y con ayuda del escudo formar una masa arenosa sin sobre batir. Cocinar por 12-15min a 160°C. Enfriar y agregar el maíz tostado triturado, reservar.

*Isphingo (canela amazónica) se puede reemplazar con canela en polvo.

CREMOSO LIGERO DE CHOCOLATE BLANCO CON MAÍZ TOSTADO

Calentar la leche a 50°C y colocar la gelatina sin sabor hidratada previamente 5 veces su peso en agua, mezclar hasta diluir. Agregar esta preparación al chocolate parcialmente derretido. Mezclar con una espátula desde el centro formando una emulsión, perfeccionar con el mixer de inmersión. Agregar la crema de leche y volver a emulsionar. Dejar cristalizar por 12 horas.

GEL DE MARACUYÁ

Calentar la pulpa y cuando llegue a 40°C añadir el azúcar y la pectina mezclados previamente. Seguir con la glucosa. Cocinar a 102°C y añadir el ácido cítrico diluido en el agua (solución ácida). Dejar gelificar y procesarla para tener un gel liso.

MONTAJE

Mezclar bien el cremoso antes de emplatar para tener una textura homogénea y lisa. Colocar una gota grande de cremoso en el plato y alargarla con ayuda de una cuchara para formar una lágrima. Colocar el cilindro de bizcocho, el crumble y las gotas del gel de maracuyá como se ven en la foto. Terminar con una quenelle del sorbete sobre el bizcocho y decoraciones de chocolate blanco con maíz tostado.