

ESFERIFICACIÓ DE IOGURT AMB GELATINA DE MALIBÚ, PINYA CAMEL·LITZADA I COCO

Per a 4 persones:

Per a l'esferificació de iogurt:

200 ml de iogurt
25 ml d'almívar
1 litre d'aigua
5 gr d'alginat
canyella en pols

Per a la gelatina de Malibú:

50 ml de Malibú
20 ml d'aigua
3 gr de goma xantana

Per al bescuit en microones:

100 gr d'ous
Sal
10 gr de farina
13 gr de farina d'ametlla
15 gr de sucre
5 gr de canyella en pols

Per a la sopa de coco:

150 ml de llet
10 gr de tapioca
10 gr de sucre
20 gr de coco ratllat

Per a la pinya caramel·litzada:

100 gr de pinya
50 gr de sucre

Esferificació de iogurt: barrejar el iogurt amb l'almívar. En un altre recipient triturar l'alginat amb l'aigua. Deixar reposar les dues elaboracions per separat. Realitzar esferes. Empolvorar les esferes amb canyella.

Gelatina de Malibú: barrejar el Malibú amb la goma xantana i emulsionar.

Pinya caramel·litzada: tallar la pinya a daus i caramel·litzar en una paella.

Sopa de coco: bullir la llet amb la tapioca. Afegir el sucre en l'últim moment i el coco.

Bescuit en microones: barrejar tots els ingredients i triturar amb la batedora. Disposar en sífo de cuina i coure 40 segons al microones.