

Bola de Nieve

Té azul, coco y lichi
Jan Hartwig



Ingredientes

Infusión de té azul

300 g de agua
5 g de té azul Anchan
6 g de cáscara de limón
50 g de jengibre cortado en dados finos
50 g de zumo de jengibre
10 g de miel
Goma xantana

Ganache de macadamia

100 g de nata doble
30 g de jarabe de glucosa
125 g de pasta de macadamia
100 g de Ivoir
100 g de leche

Bizcocho de chocolate blanco

50 g de azúcar
215 g de mazapán
100 g de huevo entero
75 g de yema

12 g de clara
75 g de azúcar

50 g de mantequilla
65 g de chocolate blanco
70 g de harina 550

Preparación

- (1) Llevar el agua a ebullición, retirar del fuego y dejar reposar el té, la ralladura de limón y el jengibre cortado en dados de 5 a 10 minutos, pasando por un colador y exprimiendo bien el té.
- (2) Sazonar con el zumo de jengibre y la miel y ligar con goma xantana.
- (3) Pasar de nuevo por un colador fino.

- (1) Hervir la nata doble con la leche, el jarabe de glucosa, la pasta de macadamia y la sal.
- (2) Retirar del fuego, añadir el chocolate y una pizca de sal y dejar enfriar a 50°C.
- (3) Mezclar con una batidora de mano y dejar enfriar.

- (1) Calentar ligeramente el mazapán en el microondas y mezclar con el azúcar, el huevo entero y la yema, después batir en la Kitchen Aid.
- (2) Aparte, montar las claras con el azúcar. Derretir la mantequilla y el chocolate y añadir al mazapán. Incorporar las claras. Tamice la harina e incorpórela también.
- (3) Extender las medidas uniformemente finas sobre un tapete Silpat y hornear a 220°C durante unos 8 min, hasta que el bizcocho empiece a colorearse ligeramente por arriba.

Espuma de coco

400 g de pulpa de coco
400 g de nata líquida
115 g de yema de huevo
60 g de azúcar
50 g de Batida de Coco

- (1) Llevar a ebullición la pulpa de coco con la nata y el azúcar, retirar a la rosa con la yema de huevo y dejar enfriar.
- (2) Batir las medidas enfriadas y añadir Batida de Coco.
- (3) Verter en una botella lsi - de 0,5 litros y utilizar 1 cápsula de gas.

Sorbete de lichi

1 kg de lichis
100 g de azúcar de lichi
ácido de frutas

- (1) Pele los lichis, quíteles las semillas y mézclelos, después páselos por un colador fino.
- (2) Mezclar con el azúcar de lichi y añadir el ácido de frutas al gusto.
- (3) Cerrar con tapa y etiquetar. Congelar a -20 °C durante al menos 24 h.
- (4) Si es necesario, pacotizar® una vez.

Hoja de cacao

55 g de mantequilla atemperada
50 g de azúcar
55 g de clara de huevo
45 g de harina
30 g de cacao

- (1) Mezclar todos los ingredientes con el gancho amasador. Dejar enfriar.
- (2) A continuación, extender en un molde de silicona y hornear a 200°C durante 3 minutos. Sacar del molde aún caliente y doblar para darle la forma deseada.

Chutney de coco

Cortar el coco fresco en un pacojet con un cuchillo de 2 aspás y mezclar con el ganache de macadamia y los dedos de lima.

Aderezo

Colocar el bizcocho de chocolate en un plato hondo y cubrir con ganache de macadamia.
Colocar el sorbete de lichi sobre la ganache y rociar con espuma.
Colocar por encima chips de coco y hojas de cacao y decorar con flores.