

# Helado de leche cruda de cabra

con crema de cilantro y crumble de avena

Rechberg1837



## Ingredients

### Helado de leche cruda de cabra

500 g de leche cruda de cabra  
50 g de azúcar  
50 g de glucosa  
0,5 g de sal

### Virutas de piel de leche cruda de cabra

100 g de leche cruda de cabra

### Crema de cilantro

200 g de queso crema doble crema  
100 g de mantequilla de cilantro

### Mantequilla de cilantro

150 g de mantequilla  
25 g de cilantro

## Preparación

- (1) Llevar a ebullición la mitad de la leche cruda de cabra y disolver en ella el azúcar, la glucosa y la sal. Añadir el resto de la leche, remover bien y enfriar durante 24 horas. Mezclar y verter en un vaso de pacotizar®.
- (2) Cerrar con la tapa, etiquetar y congelar a -20 °C durante al menos 24 h.
- (3) En caso necesario, pacotizar® con presión normal.

- (1) Calentar la leche cruda de cabra en una sartén y verterla en una fuente de horno.
- (2) Hornear a 160 °C por convección con extracción completa de la humedad durante unos 30 minutos.
- (3) Retirar la piel de leche caramelizada y dejar secar toda la noche.

- (1) Verter el queso crema (nivel doble crema) y la mantequilla de cilantro en un vaso de pacotizar® y procesar dos veces con sobrepresión utilizando la cuchilla Coupe Set.
- (2) A continuación, refrigerar durante 12 horas.

- (1) Picar finamente el cilantro y derretir la mantequilla en una sartén.
- (2) Añadir el cilantro a la mantequilla derretida y calentar a 80 °C durante 15 minutos, removiendo constantemente. Dejar que la mantequilla se enfríe un poco y verterla en un vaso de pacotizar®.
- (3) Procesar 2 veces con la cuchilla Coupe Set y colar la mantequilla por un tamiz.
- (4) Enfriar en un bol con hielo y refrigerar durante toda la noche.

### **Aceite de cilantro**

50 g de aceite de colza prensado en caliente  
10 g de cilantro

- (1) Picar finamente el cilantro y mezclarlo con el aceite de colza en una cazuela.
- (2) Calentar a 80 °C durante 15 minutos sin dejar de remover, dejar enfriar ligeramente y verter en un vaso de pacotizar®.
- (3) Procesar 4 veces con el cuchillo Coupe Set y colar por un tamiz y refrigerar.

### **Crumble de avena**

75 g de agua  
25 g de harina de avena  
10 g de azúcar  
3 g de sal  
50 g de copos de avena  
25 g de aceite de colza prensado en frío

- (1) Mezclar el agua, los copos de avena, el azúcar y la sal y calentar hasta el punto de ebullición, removiendo constantemente. Seguir removiendo a fuego lento hasta que la mezcla espese (unos 15 minutos), dejar enfriar y verter en un vaso de pacotizar®.
- (2) Procesar 4 veces con la cuchilla Coupe Set e incorporar los copos de avena y el aceite de colza prensado en frío.
- (3) Enfríe la mezcla y déjela reposar en el frigorífico toda la noche. Al día siguiente, hornear el crumble en el horno de convección a 160 °C durante unos 30 minutos hasta que esté dorado.

### **Crujientes de avena**

125 g de agua  
30 g de harina de avena  
3 g de sal

- (1) Mezclar el agua, la harina de avena y la sal y calentar lentamente la mezcla hasta el punto de ebullición, removiendo constantemente. Seguir removiendo a fuego lento hasta que la mezcla espese (unos 15 minutos), dejar enfriar y verter en un vaso de pacotizar®.
- (2) Procesar 4 veces con la cuchilla Coupe Set. Extender la mezcla finamente y dejar secar toda la noche.
- (3) Una vez secas, las patatas fritas pueden freírse a 180 °C.

### **Sirope de bayas de serbal**

100 g de bayas de serbal  
250 g de agua  
100 g de azúcar

- (1) Mezclar todos los ingredientes y llevar a ebullición.
- (2) Hervir el sirope durante unos 30 minutos, colar y dejar enfriar.