

# Canelón de pepino con tartar de atún y huevas de salmón

PARA 190 G

## Elaboración principal

Velo de pepino .....	40 g	23,53%
Aire de ponzu .....	10 g	5,88%
Crujiente de sésamo .....	8 g	4,71%
Atún rojo.....	80 g	47,06%
Sal.....	4 g	2,35%
Aceite de oliva .....	15 g	8,82%
Pimienta negra .....	3 g	1,76%
Huevas de salmón.....	10 g	5,88%

Cortar el atún y sazonar con sal, pimienta y aceite. Rellenar el velo de pepino y enrollar. Servir con el aire de ponzu y las rocas de sésamo. Terminar con las huevas de salmón.

## Velo de pepino

Licuado de pepino .....	500 g	96,15%
<i>Gelificante vegetal Sosa</i> .....	20 g	3,85%

Mezclar los ingredientes y llevar a ebullición. Verter sobre una placa un grosor de 1 mm y dejar enfriar.

## Aire de ponzu

Salsa ponzu.....	150 g	49,75%
Agua.....	150 g	49,75%
<i>Sucro Emul Sosa</i> .....	1,5 g	0,50%

Mezclar los ingredientes y hacer el aire con ayuda de un turmix.

## Crujiente de sésamo

Sésamo tostado.....	200 g	84,03%
<i>Maltosec Sosa</i> .....	24 g	10,08%
Agua.....	14 g	5,88%

Mezclar los ingredientes para obtener una pasta ligeramente compacta. Extender entre dos tapetes antiadherentes de silicona a 1mm de grosor. Hornear a 110 °C durante 20 minutos.

# Patata brava con alioli de yuzu y espuma de brava

PARA 640 G

## Elaboración principal

Alioli de yuzu .....	60 g	9,38%
Espuma de brava.....	80 g	12,50%
Patatas .....	200 g	31,25%
Aceite de girasol .....	300 g	46,88%

Freir las patatas en aceite y escurrir bien. Servir con la espuma y el alioli de yuzu por encima.

## Alioli de yuzu

Puré de yuzu.....	200 g	38,61%
<i>Naturemul</i> .....	5 g	0,97%
<i>Potatowhip cold</i> .....	3 g	0,58%
Aceite de girasol .....	300 g	57,92%
Ajo .....	10 g	1,93%

Mezclar el yuzu con el ajo, Naturemul y Potatowhip y triturar bien. Emulsionar con el aceite y reservar.

## Espuma brava

Salsa brava.....	500 g	94,34%
Proespuma Hot.....	30 g	5,66%

Mezclar los ingredientes y triturar bien. Verter en un sifón con dos cargas y reservar al baño maría.



# Albóndigas de sepia con salsa brutesca, guisantes, menta y anís

PARA 2500 g

## Elaboración principal

Albóndigas de sepia.....	1100 g	42,72%
Salsa brutesca.....	580 g	22,52%
Salsa de guisantes y menta.....	250 g	9,71%
Microbizcocho de espinacas.....	340 g	13,20%
Aire de anís.....	305 g	11,84%

Disponer la salsa de guisantes en un plato. A continuación disponer las albóndigas. Añadir microbizcocho de forma aleatoria y finalizar con tres nubes de aire de anís.

## Albóndigas de sepia

Sepia .....	400 g	35,96%
<i>Gelbinder Sosa</i> .....	8 g	0,72%
Sal.....	2 g	0,18%
Ajo .....	2 g	0,18%
Perejil.....	0,5 g	0,04%
<i>Harina Cuordolce Molino Quaglia</i> .....	200 g	17,98%
Aceite de girasol .....	500 g	44,94%

Mezclar todos los ingredientes en un procesador de cocina y triturar durante dos minutos para asegurar que la masa quede uniforme y el Gelbinder se diluya correctamente. Verter la mezcla en un bol y reposar 5 minutos. Una vez empieza a adquirir textura formar albóndigas y disponerlas sobre una bandeja. Reposar en nevera mínimo una hora. Transcurrido ese tiempo rebozar con la harina y freír en aceite de girasol a 180 °C hasta que queden ligeramente doradas. Reservar.

## Salsa Brutesca

Sofrito de cebolla y pimiento .....	180 g	30,20%
<i>Salsa Teriyaki Culinary Jour. Sosa</i> .....	50 g	8,39%
Agua.....	350 g	58,72%
Tinta de sepia .....	5 g	0,84%
Fondo de pescado .....	10 g	1,68%
<i>Gelespessa Sosa</i> .....	1 g	0,17%

En un cazo verter el sofrito y calentar 2 minutos. Añadir la tinta de sepia, el fondo, el agua y la salsa teriyaki y llevar a ebullición. Reducir dos minutos a fuego lento. Retirar del fuego, añadir Gelespessa y triturar durante 2 minutos hasta obtener una salsa fina y cremosa. Verter las albóndigas en la salsa y cocinar a fuego lento durante 10 minutos. Rectificar de sal si fuera necesario. Retirar del fuego y reservar.

## Salsa de guisantes y menta

---

Guisantes congelados .....	200 g	75,46%
Aroma de menta.....	0,05 g	0,02%
Ajo .....	2 g	0,75%
Aceite de oliva .....	60 g	22,64%
Sal.....	2 g	0,75%
<i>Gelespessa Sosa</i> .....	1 g	0,38%

Tostar el ajo en el aceite y mezclar con el resto de ingredientes. Triturar bien y colar. Reservar para el emplatado.

## Microbizcocho de espinacas

---

Agua.....	250 g	72,46%
<i>Albuwhip Sosa</i> .....	27 g	7,83%
<i>Espinacas liofilizadas polvo Sosa</i> .....	30 g	8,70%
Sal.....	3 g	0,87%
<i>Harina Cuordolce Molino Quaglia</i> .....	35 g	10,14%

Mezclar los ingredientes y triturar durante un minuto. Verter la mezcla en un sifón con dos cargas de gas y llenar vasos de café a la mitad. Cocinar en un microondas 40 segundos. Dejar reposar antes de retirar del molde.

## Aire de anís

---

Leche .....	200 g	65,68%
Agua.....	100 g	32,84%
<i>Sucro Emul Sosa</i> .....	2 g	0,66%
Anís .....	2,5 g	0,82%

Mezclar todos los ingredientes y calentar a 60 °C. Mezclar y crear la espuma con un túrmix.

# Virgin Piña Colada de Hierba Luisa

PARA 340 G VEGANO SIN GLUTEN

## Elaboración principal

Puré de piña.....	150 g	43,15%
Puré de limón .....	30 g	8,63%
Agua.....	150 g	43,15%
Marialuisa.....	1 g	0,29%
Azúcar .....	15 g	4,32%
<i>Naturfoam</i> .....	0,6 g	0,17%
<i>Piña crispy wet proof</i> .....	1 g	0,29%

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera y agitar bien. Disponer en una copa y decorar con el crispy y un brote de marialuisa.



# Mousse de chocolate

PARA 1KG VEGANO SIN GLUTEN

## Elaboración principal

Agua (1).....	350 g	34,52%
<i>Vegan Mousse Gelatine Sosa</i> .....	15 g	1,48%
Agua (2) .....	160 g	15,78%
<i>Potatowhip Cold Sosa</i> .....	8 g	0,79%
Azúcar .....	100 g	9,86%
<i>Flaxfiber Sosa</i> .....	1 g	0,10%
Aceite de girasol .....	30 g	2,96%
<i>Chocolate negro 70%</i>		
<i>Guanaja Valrhona</i> .....	350 g	34,52%

Fundir el chocolate a 55 °C y mezclar con el aceite de girasol hasta conseguir una mezcla homogénea. Calentar el agua (1) con el Vegan Mousse Gelatine hasta punto de ebullición sin dejar de remover. A continuación, verter sobre él la mezcla de chocolate y emulsionar con un batidor eléctrico. Aparte, mezclar el agua (2) con el Potatowhip y montar con la montadora eléctrica. A medio montar, añadir el azúcar mezclado con el Flaxfiber. Continuar montando unos 10 minutos más. Añadir la emulsión de chocolate a 55 °C al merengue poco a poco, mezclando a velocidad media.



# Flan de nata y caramelo

PARA 185 G

## Elaboración principal

Flan de nata con caramelo .....	150 g	81,08%
Streusel de pistacho .....	25 g	13,51%
Nata chantilly .....	10 g	5,41%

Colocar el flan de nata en el centro del plato.  
Colocar encima el streusel de pistacho y la nata.

## Flan de nata con caramelo

Nata 35% Elle%Vire .....	400 g	66,50%
Leche .....	100 g	16,63%
Azúcar .....	100 g	16,63%
Gracila Gel Sosa .....	1,5 g	0,25%

Mezclar los ingredientes y llevar a ebullición. Colocar en flaneras previamente caramelizadas y dejar gelificar.

## Streusel de pistacho

Pasta de pistacho Sosa .....	100 g	30,58%
Wax Concept Sosa .....	6 g	1,83%
Azúcar .....	100 g	30,58%
Harina floja Frolla Molino Quaglia .....	100 g	30,58%
Agua .....	20 g	6,12%
Flor de sal de Guérande Sosa .....	1 g	0,31%

Colocar la pasta de pistacho y el Wax Concept al baño María para fundir el wax a 65 °C. Una vez fundido, mezclar el resto de ingredientes hasta formar una masa homogénea. Dejar enfriar en nevera y estirar en papel de horno. Cocinar a 150 °C durante 15 minutos.

