



Rocher de quinua



Chef Enrico Crippa (Italia)

Porciones: 40-45 piezas

Ingredientes:

Relleno de frambuesa

250 g de puré de frambuesa

4 g de agar

Para la quinua caramelizada

100 g de quinua inflada
(idealmente no endulzada)

133 g de azúcar granulada

Para el montaje

Crema de leche batida

Chocolate blanco

Polvo de frambuesa deshidratada

Té verde matcha (en polvo)

Preparación:

- Añada el agar a la pulpa de frambuesa y ponga la mezcla a cocer hasta que haga ebullición.
- Guárdela en el refrigerador y déjela durante aproximadamente 3 horas.
- Mezcle la pasta gelificada con una batidora de inmersión (minipimer) o una licuadora, y con la ayuda de una manga pastelera vierta en moldes de bolas y congele.
- Para la quinua caramelizada, coloque en una cacerola el azúcar, cubra con agua, y póngala a fuego lento, sin revolver, hasta que los granos empiecen a tomar color. En este punto retire la olla del fuego y vierta la quinua inflada. Revuelva con una cuchara de madera hasta que el azúcar se cristalice y luego enfríe la quinua en una fuente para horno.
- Cuando la quinua esté fría saltéela en una sartén antiadherente, a fuego alto, para caramelizar la cubierta externa del azúcar.
- Extiéndala sobre una bandeja de horno para que se enfríe nuevamente.
- Ensarte las bolas de frambuesa con un palillo de dientes, báñelas en la crema batida y colóquelas en el congelador.
- Derrita el chocolate blanco a baño María, revolviendo. Sumerja en el chocolate las bolas de frambuesa y crema para crear una segunda capa de cobertura.
- Antes de que el chocolate se enfríe, sumerja las bolas de frambuesa en quinua y, luego, otra vez en el chocolate blanco, sacudiendo el exceso. A continuación, deje las bolas en la nevera.
- Cuando el chocolate esté frío, retire los palillos y cierre el orificio con un poco de chocolate templado.
- Espolvoree la mitad del rocher con el polvo de frambuesa y la otra mitad con el té matcha. Idealmente sirva a temperatura de 4 °C.



Consejo:

Hacer una manga pastelera casera es muy sencillo. Sólo requiere de una bolsa a la que le debe agregar la mezcla. Una vez que tenga la mezcla dentro de la bolsa, amárrela con un cordel o elástico, para evitar que la mezcla salga por el lado abierto de la bolsa. Luego, corte una de las dos puntas inferiores de la bolsa, cuidando de que el orificio cumpla con la funcionalidad esperada (en este caso, verter la mezcla en moldes de bolas). Luego, sólo debe presionar la bolsa para que la mezcla salga por el orificio.