

Gazpacho de cereza gasificado

Por Eva De Gil Nicolas

Gazpacho de cereza clarificado

Ingredientes:

- **700g.** Tomate
- **300g.** Cereza deshuesada
- **10g.** **Cereza liofilizada Ingredíssimo (ref.608201)**
- **1.** Diente de ajo
- **80g.** Pepino
- **150ml.** AOVE
- **100g.** Vinagre Chardonnay
- **250ml.** Agua
- **2 hojas.** **Gelatina en hojas Halal (160-180 bloom) Ingredíssimo (ref.080024)**
- Sal
- **1 carga.** Gas carbónico

Proceso:

1. Triturar todo excepto la Gelatina en hojas Halal.
2. Colar por fino y por superbagg.
3. Hidratar las hojas de gelatina y triturar con turmix. Después, congelar.
4. Una vez congelado, dejar colar lentamente en el frigorífico con un trapo debajo, para que vaya cayendo poco a poco el líquido clarificado.
5. Añadir una carga de gas carbónico.

ingredíssimo

Cubos de gel de cereza

Ingredientes:

- **200ml.** Gazpacho de cereza clarificado
- **2,4g.** **Agar-Agar Ingredíssimo (ref.608702)**
- **5g.** **Cereza liofilizada Ingredíssimo (ref.608201)**

Proceso:

1. Llevar el líquido a 80°C y añadir el Agar-Agar.
2. Disolver correctamente con varillas y sacar el aire restante con un soplete.
3. Poner unas Cerezas liofilizadas en los moldes cúbicos y agregar el líquido.
4. Dejar enfriar en la nevera hasta que gelifique.