

## Postre de piña asada con galleta de caramelo y helado ahumado

Por **JORDI FARRÉS**  
SWEETS MASTER

### Piña asada

#### Ingredientes:

- **1 ud.** Piña madura
- **130g.** Sirope de Arce
- **30g.** Azúcar mascobado
- **20g.** Zumo de lima
- **3g.** **Ahumal – Humo en polvo Ingredíssimo (ref.100090)**

#### Proceso:

1. Pelar la piña y dejarla lisa.
2. Asarla entera en el horno sobre una fuente para no perder sus propios jugos. Hornear a 180°C durante unos 30 minutos aprox. e ir dándole la vuelta.
3. Retirar del horno y dejar enfriar totalmente.
4. Dividir en 3 partes verticales descartando la parte central más fibrosa.
5. Realizar una mezcla del sirope de arce, el azúcar mascobado, el Humo en polvo Ahumal y el zumo de lima.
6. Introducir esta mezcla dentro de una bolsa de vacío junto con los trozos de piña asada.
7. Introducir la bolsa de vacío en la máquina de envasar y realizar el envasado al 100%. El resultado será una impregnación de los trozos de piña con el jarabe ahumado.
8. Conservar en el frigorífico.

### Galleta de caramelo

#### Ingredientes:

- **160g.** Azúcar
- **200g.** Polvo de avellana
- **2 ud.** Ralladura de limón
- **240g.** Harina floja
- **180g.** Mantequilla

# ingredíssimo

- **40g.** Leche caramelizada en polvo Ingredíssimo (ref.608553)
- **35g.** Sésamo natural Ingredíssimo (ref.601805)

## Proceso:

1. Mezclar todos los ingredientes y trabajar en la amasadora con la pala.
2. Una vez homogéneos, añadir la mantequilla en dados fría y seguir trabajando la masa hasta que se convierta en una masa compacta.
3. Congelar la masa en forma de bloque.
4. Una vez congelada pasar por un rallador grueso y obtener filamentos de galleta.
5. Cocer en una bandeja sobre tapete de silicona perforado a 170°C en horno de aire durante unos 14 minutos.
6. Una vez fría, terminar de desmenuzar la galleta y dejarla preparada para el emplatado antes del servicio.

## Helado de crema ahumado

### Ingredientes:

- **120ml.** Agua
- **970g.** Leche
- **280g.** Nata 35% m.g.
- **90g.** Leche en polvo desnatada
- **290g.** Azúcar
- **30g.** Dextrosa
- **45g.** Glucosa en polvo
- **185g.** Yema de huevo pasteurizada
- **C.S.** Estabilizador para helados
- **1 ud.** Rama de canela
- **2 ud.** Ralladura de limón
- **1.** Vaina de vainilla
- **4g.** **Ahumal – Humo en polvo Ingredíssimo (ref.100090)**

### Proceso:

1. Realizar una infusión para aromatizar el agua, la leche, la nata, la leche en polvo, el azúcar, el humo en polvo, la canela, la ralladura de limón y la vainilla con su pulpa.
2. Dejar reposar la infusión 30 minutos aprox.
3. Colar la mezcla y juntar removiendo con las yemas de huevo.
4. Cocer a 83°C al baño María.
5. Mezclar en seco la dextrosa, la glucosa y el estabilizador de helados.

# ingredíssimo

6. Añadir a la mezcla anterior removiendo al mismo tiempo y pasar por túrmix homogenizando la mezcla perfectamente.
7. Tapar y dejar madurar la mezcla en refrigeración bien unas 12 horas.
8. Pasar la mezcla por la máquina de helados hasta que se convierta en un helado cremoso.
9. Retirar de la máquina y guardar en un recipiente apto para congelación.
10. Mantener en congelación a -18°C hasta el momento de su uso en el servicio.

## Montaje y acabado

1. Escoger un plato trinchante plano, grande.
2. Cortar en láminas finas la piña y colocarlas superpuestas una encima de otra en forma de abanico.
3. Esparcir un montoncito de galleta de caramelo
4. Realizar una bola de helado de crema y colocarla sobre la galleta texturizada.
5. Decorar con unos **Hilos de chili Ingredíssimo (ref.608651)** y germinados frescos.