

Pastilla de fresa e higos liofilizados

Por **JORDI FARRÉS**
SWEETS MASTER

Ingredientes:

- **135g.** Praliné de almendra cruda
- **1g.** Sal en polvo
- **25g.** Manteca de cacao
- **70g.** **Maltodextrina Ingredíssimo (ref.656711)**
- **20g.** **Fresa liofilizada Ingredíssimo (ref.608204)**
- **20g.** **Higo liofilizado Ingredíssimo (ref.608205)**
- **10g.** **Frambuesa liofilizada Ingredíssimo (ref.608202)**

Proceso:

1. Fundir la manteca de cacao y mezclar con el praliné de almendra y la sal en polvo.
2. Mezclar la Maltodextrina con el resto de los ingredientes y la mezcla de grasas anterior. El resultado es una masa esponjosa y super ligera.
3. Prensar esta masa en un molde de cubo pequeño abierto por arriba y por abajo.
4. Deslizar el cubo prensado hasta extraerlo del molde y dejar que la manteca de cacao cristalice para ofrecer una mayor estabilidad.
5. El resultado es una golosina de mordisco que puede ir bien acompañando el café en un restaurante. La mezcla de frutas se puede interpretar del modo deseado intercambiándolas por otros elementos de la gama Ingredíssimo en forma de toppings.