

ESFÉRICO DE BERBERECHO

Ingredientes:

Berberechos sin conchas
1 l. de agua de cocción de los berberechos
12 gr. de gelespessa
12 gr. de gluconolactato
24 gr. de vinagre
5 gr. de sal

Baño de alginato

1 l. de agua
5 gr. de alginato

Elaboración:

7 minutos el berberecho dentro el baño de alginato.

MIMÉTICO DE ACEITUNA VERDE CON MARTINI

Ingredientes:

3 u. de latas de aceitunas bajas en sal (con jugo)
1 u. de lata de aceituna baja en sal (sin jugo)
4 gr. de gelespessa
1 gr. de agar-agar

300 gr. de base (jugo de las aceitunas)
2,1 gr. de iota

Para el baño de manteca de cacao

260 gr. de manteca de cacao
160 gr. de aceite de oliva
Agua
Colorante verde en pasta

Para el Martini texturizado

450 gr. de Martini blanco
25 gr. de gelcrem frío

PAN CON TOMATE Y ANCHOA

Para el airbag de pan

Ingredientes:

340 gr. de harina de fuerza
12 gr. de levadura fresca
200 gr. de leche
5 gr. de sal

Elaboración:

8 minutos a la máquina de gancho y dejar reposar 24 horas. Extender al número 5 y cortar, hornear a 210°C durante 4 minutos.

Para el culis de tomate

Ingredientes:

5 u. de tomate
5 gr. de sal
55 gr. de aceite de oliva
65 gr. de gelcrem caliente

Para las anchoas

Cortar las anchoas en trozos pequeños.

PARA LA ACEITUNA NEGRA TAPENADE

Ingredientes:

300 gr. de aceituna Kalamata sin hueso
450 gr. de agua
50 gr. de anchoa
10 gr. de gelespessa
30 gr. de alcaparras

Para el baño

420 gr. de manteca de cacao
0,85 gr. de colorante negro
7,5 gr. de polvo de anchoa lio