ESPONJA DE QUESO, CHOCOLATE y ORO CON FRUTA y PÉTALOS de ROSA

DAVID MARTÍN BERROCAL

Hotel NH Puerta de la Catedral
SALAMANCA

INGREDIENTES

Queso semicurado Arribes de Salamanca 250 gr / Nata de montar 1 l. / Azúcar 150 gr. / Fresas 4 ud. / Naranja 1 ud. / Cerezas 8 ud. / Kiwi 2 ud. / Frambuesas 4 ud. / Moras 4 ud. / Piña 100 gr. / Grosellas 250 gr. / Carambola 1 ud. / Hierbabuena 4 hojas / Pétalos de rosa 12 ud. / Oro en polvo 1 gr. / Aros de chocolate 4 ud.

Tiempo de Elaboración: 30´. 12 horas de reposo

ELABORACIÓN

Limpiamos la cuña de queso y la ponemos junto a la nata y el azúcar, lo llevamos al fuego hasta fundir el queso.

Una vez fundido el queso trituramos la mezcla y la pasamos por un colador fino, y la llevamos a la cámara y la dejamos reposar 12 horas. Una vez fría la mezcla de queso y nata la metemos en sifón y la montamos. Reservamos en frío. Echamos alcohol en un recipiente pequeño y lo mezclamos con el oro en polvo. Cogemos los aros de chocolate, y los decoramos con el oro en polvo con la ayuda de un pincel. Lavamos y pelamos la fruta y le damos los cortes que deseemos para proceder a su emplatado.

PRESENTACIÓN

Ponemos el aro de chocolate en el centro de un plato, dentro meteremos el relleno de queso y decoraremos encima con pared de la fruta y alrededor con la fruta y los pétalos de rosa.