

NOROHY

· UNA VAINILLA AUDAZ Y COMPROMETIDA ·

DULCE PECADO



PARA 12 UNIDADES

MELOCOTÓN AL VINO TINTO

Vino tinto	2000 g
Azúcar	215 g
Agua de azahar	45 g
Naranja	2 uds.
Limón	2 uds.
Melocotón blanco	6 uds.

Poner el vino tinto, el azúcar y el azahar en una cacerola. Añadir las naranjas y los limones cortados en cuartos.

Cortar los melocotones por la mitad, quitarles el hueso y añadirlos al sirope de vino. Cocer a fuego lento hasta que los melocotones estén blandos.

Filmar a piel y reservar en la nevera durante toda la noche.

MOUSSE DE QUESO FRESCO

Queso fresco batido 40%	260 g
Agua de azahar	20 g
Claros.....	40 g
Azúcar	25 g
Nata UHT 35%	160 g

Mezclar el queso fresco batido y el azahar.

Montar las claras firmes con el azúcar.

Mezclar las claras con el queso fresco batido y terminar añadiendo la nata montada.

Colocar la mousse en un tamiz de malla fina y filmar.

Reservar en una placa con bordes en la nevera durante una noche.

MASA BRICK CRUJIENTE CON PIMIENTA

Hojas de masa brick.....	12 uds.
Mantequilla seca 84%.....	200 g
Azúcar glas.....	50 g
Pimienta negra en grano	CS

Poner mantequilla fundida sobre cada hoja de masa brick con ayuda de un pincel.

Espolvorear azúcar glas y pimienta negra con el molinillo.

VINO TINTO/AZAHAR

Melocotón al vino tinto	240 g
Agua de azahar	10 g

Recuperar el zumo de melocotón al vino tinto y dejar reducir hasta obtener un buen espesor en el sirope. Añadir el agua de azahar y reservar.

El día de antes, pochá los melocotones en el vino tinto y preparar la mousse de queso fresco batido.

Escaldar los melocotones frescos para quitarles la piel. Secar las pieles de melocotón en un tapete de silicona en el horno durante 12 horas.

Realizar el mismo día las hojas de masa brick a la pimienta, arrugándolas en un aro de 10 cm de diámetro (ver foto).

Hornear a 170 °C durante unos 12 minutos y dejar enfriar. Hacer la reducción de vino tinto.

Cortar en brunoise los melocotones frescos, pelados el día de antes.

Ecurrir los melocotones pochados en vino y cubrirlos, con ayuda de un pincel, con la reducción.

En el plato poner la hoja de masa brick arrugada, rellenar con un poco de brunoise de melocotón y colocar encima un medio melocotón pochado.

Poner una cucharada de mousse de queso fresco al lado de la cesta, aderezar con un toque de pimienta con el molinillo y un poco de melocotón seco.

Acabar vertiendo la salsa de vino tinto sobre el melocotón.



UNA RECETA ORIGINAL DE LA ÉCOLE VALRHONA