

Crema de Melocotón con Miel y Ciruelas

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

PARA LA CREMA:

Melocotón fresco, 400 gr

Miel, 75 gr

Agua 50, gr

Pelar y cortar melocotones en dados. En una sartén, calentar la miel hasta que empiece a caramelizar. Añadir el agua y el melocotón, remover y dejar cocer a fuego suave hasta que el melocotón quede blando. Dejar enfriar, triturar y reservar. Reservar unos dados de melocotón para poner en el plato.

PARA LA GELATINA DE MIEL:

Miel, 100 gr

Agua mineral, 100 ml

Gelatina alimentaria, 5 unidades.

Hidratar las hojas de gelatina en agua fría, una vez hidratadas escurrir y reservar.

Calentar el agua mineral, añadir la gelatina y la miel, remover y dejar gelificar en la nevera.

Una vez frío, cortar en dados pequeños (1 cm x 1 cm aprox.)

Reservar.

PARA LAS CIRUELAS:

Ciruelas blancas frescas, 150 gr

Ciruelas negras frescas, 150 gr

Quitar el hueso y cortar las ciruelas en cuartos. Reservar.

ACABADO FINAL:

En la base de un plato hondo, poner la crema de melocotón y miel. Y, se colocarán de manera irregular los dados de gelatina de miel, los dados de melocotón y las ciruelas de colores. Opcionalmente, se pueden poner unos dados de bizcocho de Vic de miel.*

*** Bizcocho de Vic:**

Huevo, 4 unidades.

Harina, 125 gr

Azúcar, 50 gr

Miel, 50 gr

Piel de limón rallada, 0.5 unidades

Royal, 14 gr

Emulsionar huevos y azúcar hasta que doble el volumen, añadir la miel, la harina y el Royal.
Poner en moldes de silicona pequeños y semi esféricos, cocer unos 8 minutos a 180°C.
Enfriar y reservar.