



LECHE PICANTE CON LIMÓN,  
MANZANA VERDE, RÚCULA Y KEFIR

## Nuevas sensaciones

### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

**Leche picante:** 500 g leche, 1.000 g leche fría, 3 g pimienta negra, 3 g jengibre polvo, 5,8 g agar-agar, 75 g azúcar. **Crema limón:** 25 g corteza limón, 270 g zumo limón, 9 u huevos, 20 g mantequilla, 20 g maizena, 150 g azúcar. **Toffee:** 250 g nata, 125 g glucosa, 125 g azúcar, 1,4 g sal ahumada, 125 g agua. **Caramelo pimienta:** 125 g glucosa, 125 g azúcar, 5 g pimienta polvo. **Kefir:** 800 g leche, 125 g yogurt, 250 g kefir. **Mermelada de piel de naranja:** 400 g azúcar, 1.000 g agua, c.s. naranja. **Otros:** rúcula, mermelada limón, manzana Granny Smith, ralladura lima.

### PREPARACIÓN

- 1 Para la leche picante, hierva todos los ingredientes mezclándolos con una batidora. Vierta en un molde de pastelería de unos 2 cm de altura. Reserve en frío. La crema de limón la obtendrá poniendo todos los ingredientes al baño María sin dejar de remover hasta conseguir la consistencia deseada. Para el toffee, ponga los azúcares y el agua al fuego hasta llegar a los 160°C. Añada la nata aromatizada con la sal ahumada, previamente calentada. Deje reducir 5' y enfríe.
- 2 El caramelo de pimienta negra se elabora poniendo la glucosa y el fondant al fuego hasta llegar a 155°C. Retire del fuego y añada la pimienta negra en polvo. Remueva y eche sobre la hoja de silicona. Disponga encima otra hoja y con un rodillo estire hasta conseguir una lámina muy fina de caramelo. Haga la mermelada de piel de naranja hirviendo las naranjas cortadas a rodajas en un aminor al 40%, hasta que estén cocidas. Una vez frías, córtelas a daditos.
- 3 Sobre dos pellizcos de mermelada de naranja, coloque dos pequeños cuadrados (3x3 cm) de leche picante en medio del plato. Bálfeles con el kéfir. Encima disponga una juliana de manzana verde, cuatro pequeños trocitos de cristal de caramelo de pimienta y, a su alrededor, una cuantas líneas de crema de limón y unas hojas de rúcula selvática.



### CONSEJOS

A la hora del postre, Jordi Buitrón aconseja retirar una línea transversal de toffee sobre el plato y retirar por encima un poco de piel de lima. Este es el último toque de un plato muy original, donde el punto picante se convierte una frescura diferente sin quedar en un simple plato.



ESPASUCCRE. ESCOLA-RESTAURANT DE POSTRES • ESCOLA Sant Pere més alt, 72. 08003 Barcelona. Tel. 93 315 10 22  
www.espasucre.com RESTAURANT Princesa, 53. 08003 Barcelona. Tel. 93 268 16 30