



Tarta de Queso Froneri® con Helado de Galleta María La Lechera®

Receta del Chef Javier Rivero

Inspirate. Crea. Crece.

FRONERI

♦ PROFESSIONAL ♦



Receta

FRONERI

Ingredientes principales

Tarta de Queso Froneri®

Helado de Galleta María La Lechera®

Elaboraciones

Las siguientes elaboraciones pueden ser realizadas de forma previa, o también adquiridas ya listas para su consumo, lo que te permite concentrarte únicamente en el montaje del plato.

- **Crumble especiado de Galleta María**

Ingredientes: Galleta maría 200 g, Anís estrellado en polvo 10 g, Pimienta blanca 10 g, Canela 10 g, Jengibre en polvo 10 g

Receta: Triturar con la ayuda de un robot de cocina un paquete de galleta maría y añadir, anís estrellado en polvo, pimienta blanca, canela y jengibre al gusto.

- **Crema de queso ahumada:**

Ingredientes: Nata 0,5 L, Queso Idiazabal 300 g, Queso crema 1 kg

Receta: Infundir en 0,5 L de nata, la corteza de un queso tipo Idiazabal ahumado. Enfriar y colar. Seguido, añadir la nata poco a poco a 1 kg de queso crema. Homogenizar hasta obtener la textura deseada (opción de añadir azúcar).

- **Ralladura o lascas de queso ahumado**

Ingredientes: Queso Idiazabal o similar 300 g.

Receta: Rallar el queso al que se le ha retirado la corteza con un microplane o sacar lascas con la ayuda de un pelador.

- **Gel de manzana o membrillo y limón**

Ingredientes: Membrillo o dulce de manzana 200 g, Limón 1 Ud.

Receta: En un bol, añadir 200 g de dulce de manzana o membrillo y añadir la ralladura de un limón. Triturar el conjunto hasta obtener una crema fina.



Montaje

Colocar la Tarta de Queso Froneri® en la mitad del plato. A los lados, hacer dos montones de galleta especiada para colocar sobre estos el Helado especiado de Galleta María La Lechera®. “Manchar” el plato con la crema. Colocar por este las lascas de queso ahumado.



Material necesario

Saca bolas, cuchara, microplane, túrmix, bol, cazo, colador, varilla, pelador.

Consulte todas las recetas disponibles, en www.froneriprofessional.es