

TEXTURAS

Albert y Ferran Adrià

Texturas **Yopol**

Application de Yopol velours



Pour le croquant de yaourt :

- 46 g de Yopol
- 250 g de yaourt grec
- 60 g d'Isomalt
- 48 g de sucre glace
- 50 g de Malto
- 0,6 g d'acide citrique

- 1 Mixer le yaourt, l'Isomalt, le Glucose, la Malto et le sucre glace au blender à 80 °C pendant 5 min.
- 2 Filtrer et conserver dans un récipient hermétique au réfrigérateur.
- 3 Étaler le mélange de Croquant de yaourt sur un Silpat à déshydrateur à l'aide d'un pochoir.
- 4 Retirer le pochoir et saupoudrer généreusement de Yopol.
- 5 Retirer l'excédent et placer le Silpat dans le déshydrateur.
- 6 Déshydrater à 55 °C pendant 48 h.
- 7 Après déshydratation, conserver dans un récipient hermétique placé dans un endroit frais et sec.



Pour l'application de Yopol velours :

- Yopol
- q.s. de croquant de yaourt (élaboration précédente)
- 1 jeu de Croquantier