

# TEXTURAS

*Albert y Ferran Adrià*

Texturas **Azuleta**

## Cailé à l’Azuleta



### Pour le cailé à l’Azuleta :

- 500 g de lait
- 1 g d’Agar
- 40 g d’Azuleta
- 40 g de sucre
- 1,5 feuille de gélatine

### Autres :

- Terrines ou moules où faire cailler le lait

- 1 Mettre l’Agar avec le sucre et verser le tout dans le lait. Ajouter l’Azuleta et commencer à faire chauffer.
- 2 Remuer avec une spatule en caoutchouc en veillant à ne pas incorporer d’air.
- 3 À ébullition, retirer du feu, ajouter les feuilles de gélatine, remuer jusqu’à leur dissolution et verser dans les moules pour faire cailler.

### Pour le sirop à 60 % :

- 200 g d’eau
- 120 g de sucre

### Pour la confiture fraîche de LyoFrambuesa et d’anis :

- 10 g de LyoFrambuesa
- 20 g d’anisette sèche
- 40 g de sirop à 60 % (élaboration précédente)

- 1 Mélanger les deux ingrédients dans une casserole et porter à ébullition. Laisser refroidir au réfrigérateur.
- 2 Verser dans une jatte la LyoFrambuesa, l’anisette sèche et le sirop. Remuer et laisser reposer au réfrigérateur pendant 8 heures.
- 3 Disposer la confiture fraîche de LyoFrambuesa et d’anis sur le cailé et servir.