

TEXTURAS

Albert y Ferran Adrià

Texturas **lota**

Cerises en chocolat



Pour les cerises moulées :

- 200 g d'eau
- 0,9 g de lota
- 200 g de nectar de cerise Søbogaard
- q.s. queues de cerises surgelées

- 1 Délayer la lota dans l'eau à l'aide d'un mixeur et porter à ébullition.
- 2 Laisser refroidir au réfrigérateur.
- 3 Mélanger au nectar de cerise de Søbogaard et remplir les moules en forme de sphère à l'aide d'une seringue.
- 4 Placer le moule une demi-heure au congélateur. Lorsque la préparation est à demi congelée, piquer les queues de cerise et replacer au congélateur.
- 5 Démouler et réserver au congélateur.
- 6 Baigner dans la pâte au cacao et décorer avec un peu de feuille d'or.



Autres :

- 300 g de pâte de cacao 99 % fondu à 45°C
- 1 moule en silicone en forme de sphères
- 1 seringue
- feuilles d'or