

Singular

JÓVENES TALENTOS

By: Jesús Camacho | **Restaurante Donaire** – Isla de Tenerife

Una receta del repostero del Restaurante Donaire ubicado en el [Hotel GF Victoria](#) en el sur de la isla de Tenerife.

Ingredientes

Quesillo de azafrán:

- 750 gr. Leche
- 750 gr. Leche condensada
- 8 unds. Huevo
- 3 gr. Azafrán
- C/S. Azúcar

Caviar de caramelo:

- 250 gr. Caramelo liquido del Quesillo
- 50 gr. Café expreso
- 1gr. Agar Agar
- 2 gr. Hojas de gelatina
- C/S. Aceite de girasol

Sorbete de mango:

- 200 gr. Agua
- 20 gr. Azúcar invertido
- 200 gr. Azúcar
- 50 gr Dextrosa
- 30 gr. Glucosa atomizada
- 7,5 gr. Estabilizante para sorbetes
- 1000 gr. Puré de mango

Gelatina de mango:

- 300 gr. Puré de mango

- 30 gr. Azúcar
- 30 gr Zumo de limón
- 8 gr.Hojas de gelatina

Compota de albaricoque:

- 500 RT. Puré de albaricoque
- 50 gr. Azúcar invertido
- 50 gr. Azúcar
- 10 gr. Pectina NH

Albaricoque salteado:

- 300 gr. Albaricoque fresco en gajos
- 100 gr. Mantequilla

Curable de mango-naranja:

- 200 gr Harina de almendra
- 200 gr. Harina
- 200 gr. Azúcar Moreno
- 200 gr. Mantequilla
- 35 gr Mango Lyo en polvo (sosa)
- 8 unds. Ralladura de naranja

Elaboración

Para el Quesillo hacemos un caramelo con el azúcar y cubrimos la parte inferior de un recipiente de aluminio, a continuación, tostamos un poco el azafrán y lo llevamos a ebullición con la leche, apagamos el fuego y dejarnos infusionar 5 min.

Para el caviar de caramelo un día antes metemos en el congelador un recipiente hondo con el aceite de girasol, a partir de ahí en una olla hervimos el caramelo que suelta nuestro quesillo con el café y el Agar Agar, luego añadir la gelatina previamente hidratadas y lo ponemos en un biberón. Con mucho cuidado de no quemarnos dejamos caer gotas en el aceite que está a -18 grados automáticamente tendremos nuestro

caviar de caramelo, lavar con agua tibia y guardar hasta el pase.

Para el sorbete de mango llevar a 85 grados el agua con los azúcares y el estabilizante, luego añadir el puré de mango y dejar madurar 24h. Pasar por la sorbetera.

Para la gelatina calentar 100 gr de puré de mango y disolver las hojas de gelatina, a continuación mezclar con los demás ingredientes y verter en un recipiente y que nos quede una gelatina de 0,5 cm de altura.

Para la compota de albaricoque calentamos el puré con el azúcar invertido luego añadimos el azúcar y la pectina en forma de lluvia y mover fuerte para que no cree grumos, gelificar y pasar por la thermomix para obtener una compota lisa y guardar en un biberón hasta el pase.

Para los albaricoques salteados fundir la mantequilla y saltear los albaricoques hasta tomen un color dorado.

Para el crumble ponemos todos los ingredientes en la kitchen aid y amasamos hasta obtener una masa homogénea, extendemos en una bandeja de horno y horneamos a 130 grados 40 min (una cocción larga y de baja temperatura para que no se queme el mango lyo)

Emplatado:

Hacemos una lágrima con la compota de albaricoque y una espátula, encima, y en fila ponemos el quesillo en un rectángulo pequeño, el albaricoque salteado, el crumble, lo decoramos con unos puntos de compota y dados de gelatina y al momento de salir, terminamos con el caviar encima del quesillo y el de sorbete encima del crumble.