MILFOLLAS DE ORELLA DE ENTROIDO CON CREMA MONTADA DE AZAHAR E SORBETE DE IOGUR E MEL (IXP MEL DE GALICIA)

ÁLVARO VILLASANTE

Ingredientes

4 persoas

Para o sorbete de iogur e mel

- 520 g de iogur
- 572 ml de auga
- 360 g de mel IXP e de Artesanía Alimentaria
- 4,8 g de estabilizante

Para a crema de azahar

- 1 l de nata de Artesanía Alimentaria
- 200 g de xemas
- 200 g de azucre
- 10 follas de xelatina
- Azahar (c/s)

Para as orellas

- 500 g de fariña de trigo
- 2 ovos
- 100 g de manteiga de Artesanía Alimentaria
- 120 ml de leite temperado de Artesanía Alimentaria
- 100 g de azucre
- Ralladura de limón ou laranxa
- Anís (c/s)

Continuación

MILFOLLAS DE ORELLA DE ENTROIDO CON CREMA MONTADA DE AZAHAR E SORBETE DE IOGUR E MEL (IXP MEL DE GALICIA)

Elaboración sorbete

1. Quentar a auga a 40 °C e disolver o mel.
2. Subir a temperatura a 90 °C e engadir o estabilizante.
3. Remover durante 5 minutos.
4. Deixar arrefriar e engadir o iogur.
5. Conxelar durante polo menos 12 horas.

Elaboración crema de azahar

1. Infusionar a nata co azahar.
2. Mesturar as xemas co azucre.
3. Escaldar coa nata quente e levar a mestura a 82 °C.
4. Engadir a xelatina previamente hidratada.
5. Tapar a pel e arrefriar.
6. Unha vez fría, montar e reservar en manga pasteleira.

Elaboración orellas

1. Mesturar todos os ingredientes ata obter unha masa homoxénea.
2. Tapar cun pano húmido e deixar repousar 2 horas.
3. Estirar cun rolo e fritir en aceite de xirasol a 185 °C.

Continuación

MILFOLLAS DE ORELLA DE ENTROIDO CON CREMA MONTADA DE AZAHAR E SORBETE DE IOGUR E MEL (IXP MEL DE GALICIA)

Montaxe

1. Dispor capas de orella frita troceada alternadas coa crema de azahar, formando unha milfollas.
2. Rematar cunha quenelle ou bóla de sorbete recentemente turbado.