

ESPUMA DE MELÓN

Propuesta con gelatina vegetal:

Ingredientes:

- Aproximadamente 1/2 melón. (probablemente sobraré un poco... ese es el problema de haber rectificado la receta tantas veces, que perdí el control sobre las cantidades totales)
- 1/2 tacita de agua para disolver las hojas de gelatina
- 150ml de nata (ésta vez, como aún no lo tenía controlado, usé una nata con baja materia grasa pero no es la mejor alternativa)
- 2 hojas de gelatina

Bueno como se puede ver, como fallé la primera vez, incluí varios elementos espesantes en la segunda (nata + gelatina). Generalmente con uno solo ya funciona.

¿Cómo se hace?

1. Triturar la pulpa del melón, sin las semillas, en la batidora. Pasar por el colador chino para que quede totalmente limpio de trozos sin triturar.
2. Calentar el agua y disolver en ella las hojas de gelatina. Puede que haya que volver a dar un golpecito de calor, pero sin dejar hervir.
3. Mezclar la gelatina con el melón triturado y por último, con la nata
4. Ponerlo en el sifón (el mío es de 250ml). Acoplar una cápsula de N₂O, agitar 5 veces y ponerlo a enfriar varias horas en la nevera. (cuando mejor quedó, creo que estuvo unas 4-5h: se puede ser overnight, mejor, en el caso de las espumas frías)

Blog Ana-enlacocina.blogspot.com.es

Propuesta con Goma Xantana:

Ingredientes:

- 250 ml. De melón triturado
- 100 ml. De agua
- 100 ml. De nata
- 0,2 gr. de goma xantana
- 1 carga de óxido nitroso
- 1 sifón de cocina

¿Cómo se hace?

Añadimos en el sifón, sin mezclar el melón, la nata, el agua y la goma xantana. Cerramos el sifón y agitamos 5-7 veces. Metemos la carga con el sifón boca a bajo. Volvemos a agitar 2 veces. Dejamos en el frigorífico durante 45 minutos.