



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

Mejillones bulgari



Ingredientes

- 12 mejillones de roca
- Papel de plata
- Destilado de azafrán
- 300 ml de agua
- 1 g de hebras de azafrán
- 2,4 g de xantana

Té blanco

- 100 g de agua
- 2.5 g de hebras de té blanco
- 0.8 g de xantana

Granizado de Jazmín

- 1 l de agua
- 25 g de hebras de té de jazmín
- 100 g de dextrosa
- 100 g de azúcar invertido
- 4 hojas de gelatina

Hinojo Marino en su jugo

- 200 g de hinojo marino

Destilado de azafrán

Triturar el azafrán con el agua y colocarla dentro de rotoval. Destilar a 35°C y una vez obtenido el destilado texturizar con la xantana. Poner a punto de sal y reservar. Té blanco: Calentar el agua a 90°C y colocar las hebras para que infusinen durante 7 minutos. Colar la infusión y texturizar con la xantana. Reservar.

Granizado de Jazmín

Calentar el agua a 70°C y colocar las hebras de jazmín, dejar infusonar por 2 minutos y colar. Dejar bajar la temperatura y agregar la dextrosa, el azúcar invertido y volver a levantar hasta 85 °C, retirar del fuego, colar y agregar la gelatina hidratada. Colocar en un recipiente profundo y congelar.

Hinojo Marino en su jugo

Separar las hojas más pequeñas de hinojo y reservarlas. Licuar las hojas y los tallos restantes y reservar el zumo obtenido. Montaje del plato: Colocar los mejillones en la base del plato, sobre estos el destilado de azafrán y alrededor el té blanco. Humedecer la punta de las hojas tiernas de hinojo en el zumo obtenido y colocar una encima de cada mejillón. Terminar el plato con el granizado de jazmín y el papel de plata.