

Lyo

Frambuesas osmóticas



Para el almíbar 60%

- 200 g de agua
- 120 g de azúcar

Para las frambuesas osmóticas

- 10 g de Lyoframbuesa en polvo colada
- 100 g de almíbar 60% (elaboración anterior)
- 250 g de frambuesas frescas

Otros

- 1 bolsa para vacío
- 1 máquina de vacío
- Mezclar ambos ingredientes en un cazo y levantar el hervor.

- 1 Mezclar Lyoframbuesa con el almíbar y dejar embeber.
- 2 Pasar el almíbar de frambuesas por el colador e introducirlo en una bolsa al vacío.
- 3 Incorporar los 250 g de frambuesas frescas y cerrar la bolsa con un vacío completo.
- 4 Dejar un mínimo de 4 horas antes de su uso.

*Todas las elaboraciones se pueden realizar con cualquier tipo de Lyofruta, pero se ha de tener en cuenta su peso estructural y potencia de sabor.

Lyo

Galleta de Lyoframbuesa



Para la galleta de Lyoframbuesa

- 60 g de almendra tamizada
- 40 g de mantequilla pomada
- 30 g de azúcar
- 10 g de Lyoframbuesa (8 colados, 2 sin colar)
- 15 g de clara pasteurizada
- 0,2 g de sal

- 1 Mezclar todos los ingredientes hasta que quede una masa homogénea.
- 2 Con la ayuda de un rodillo estirar a un grosor de 5 mm.
- 3 Congelar y cortar del diámetro deseado.
- 4 Deshidratar 48 horas a 55 °C.

*Todas las elaboraciones se pueden realizar con cualquier tipo de Lyofruta, pero se ha de tener en cuenta su peso estructural y potencia de sabor.

Lyo

Trufa de Lyofresa y Crumiel



Para las trufas de Lyofresa y Crumiel

- 14 g de Lyofresa
- 10 g de manteca de cacao
- 90 g de Crumiel
- 200 g de pasta de almendras

Otros

- *Chocolate fundido*
- *Cacao*

- 1 Fundir la manteca de cacao a 45 °C, dejar reposar para que baje de temperatura.
- 2 Una vez esté a 35 °C, incorporar la pasta de almendras, Lyofresa y Crumiel.
- 3 Remover para que quede todo bien mezclado y formar pequeñas bolas que luego se pondrán a congelar.
- 4 Una vez congeladas, bañarlas en chocolate fundido a 40 °C y enterrarlas rápidamente en cacao.
- 5 Dejar descongelar y degustar.

Lyo

Sal de Lyoframbuesa y pimienta de Sechuan



Para la sal de Lyoframbuesa

- 8 g de sal
- 6 g de Lyoframbuesa
- 0,5 g de pimienta de Sechuan

- 1 Poner la pimienta de Sechuan 3 min en el microondas a 500 vatios para quitarle toda la humedad de modo que pueda ser molida.
- 2 Mezclar todos los ingredientes y ponerlos entre 2 papeles sulfurizados.
- 3 Con la ayuda de un rodillo triturar la mezcla hasta que se forme un polvo.
- 4 Pasar la mezcla por un chino grueso y reservar.

*Todas las elaboraciones se pueden realizar con cualquier tipo de Lyofruta, pero se ha de tener en cuenta su peso estructural y potencia de sabor.

Lyo

Mermelada fresca de Lyofresa



Para el almíbar 60%

- 200 g de agua
- 120 g de azúcar

Para la compota fresca de fresas

- 30 g de Lyofresa
- 100 g de almíbar 60% (elaboración anterior)

- 1 Poner el agua y el azúcar en un cazo y levantar el hervor. Reservar en la nevera 12 horas.
- 2 Mezclar el almíbar con Lyofresa y dejar que infle durante una noche.

*Todas las elaboraciones se pueden realizar con cualquier tipo de Lyofruta, pero se ha de tener en cuenta su peso estructural y potencia de sabor.

Lyo

Rocas de chocolate con leche, Lyomelocotón y azafrán



Para las rocas de Lyomelocotón con chocolate con leche y azafrán

- *Chocolate con leche templado*
 - *Azafrán tostado*
 - *Lyomelocotón*
- 1 Tostar las hebras de azafrán en una sartén a fuego lento para que pierdan toda la humedad.
 - 2 Con la ayuda de 2 papeles sulfurizados y un rodillo, aplastar hasta que quede un fino polvo.
 - 3 Fundir y templar el chocolate, añadir el azafrán tostado.
 - 4 Poner Lyomelocotón en un bol e ir añadiendo chocolate con leche al azafrán, hasta que todos los trozos de melocotón queden cubiertos generosamente.
 - 5 Cubrirse una mano con un guante de latex, remover la mezcla de chocolate templado y Lyomelocotón e ir poniendo los trozos sobre un papel sulfurizado.
 - 6 Dejar que el chocolate se enfríe y guardar en un sitio seco.

* Todas las elaboraciones se pueden realizar con cualquier tipo de Lyofruta, pero se ha de tener en cuenta su peso estructural y potencia de sabor.

Lyo

Azúcar de Lyomelocotón



Para el azúcar de melocotón

- 100 g de azúcar
- 20 g de Lyomelocotón

- 1 Poner el azúcar en un cazo y calentar hasta que se forme un caramelo oscuro, retirar del fuego y dejar solidificar en un papel sulfurizado.
- 2 Una vez frío poner el azúcar quemado con Lyomelocotón entre 2 papeles y romper con un rodillo para obtener un grueso polvo de azúcar quemado de melocotón.

*Todas las elaboraciones se pueden realizar con cualquier tipo de Lyofruta, pero se ha de tener en cuenta su peso estructural y potencia de sabor.

Lyo

Maltobolas de Lyomelocotón y aceite amargo



Para las maltobolas de melocotón con aceite de almendra amarga

- 25 g de Lyomelocotón en polvo
- 20 g de Malto
- 55 g de aceite de hueso de ciruela

- 1 Poner Lyomelocotón entre 2 papeles y aplastarlos hasta que nos quede un fino polvo.
- 2 Mezclar el polvo de Lyomelocotón junto a Malto e ir incorporando lentamente el aceite de almendra amarga.
- 3 Hacer pequeñas bolas irregulares en una sartén y calentar sin parar de remover para que se vayan formando las maltobolas.

*Todas las elaboraciones se pueden realizar con cualquier tipo de Lyofruta, pero se ha de tener en cuenta su peso estructural y potencia de sabor.

Lyo

Yogur de Lyomango



Para el yogur de Lyomango

- 125 g de yogur griego
- 20 g de azúcar
- 5 g de Lyomango en polvo
- 2,5 de Lyomango a dados

- 1 Mezclar el yogur griego con el azúcar y los 5 g de Lyomango en polvo hasta que quede una mezcla lisa y homogénea.
- 2 Añadir Lyomango a dados y dejar 12 horas en la nevera.

*Todas las elaboraciones se pueden realizar con cualquier tipo de Lyofruta, pero se ha de tener en cuenta su peso estructural y potencia de sabor.

Lyo

Cremoso de Lyomango



Para el cremoso de Lyomango

- 120 g de puré de mango
- 20 g de Lyomango
- 15 g de azúcar lustre
- 35 g de nata 35% m.g.

Otros

- 1 cilindro de Pacojet
- 1 Pacojet

- 1 Poner los 3 ingredientes en un recipiente de Pacojet y triturar con un Túrmix hasta que la mezcla quede homogénea.
- 2 Dejar reposar unas horas en la nevera y congelar durante 12 horas.
- 3 Triturar la mezcla congelada por la Pacojet y dejar descongelar la crema obtenida.

*Todas las elaboraciones se pueden realizar con cualquier tipo de Lyofruta, pero se ha de tener en cuenta su peso estructural y potencia de sabor.

Lyo

Minitableta de chocolate blanco, yogur y Lyopiña



Para la minitableta de chocolate blanco, Yopol y piña

- 200 g de chocolate blanco
- 10 g de Lyopiña troceada
- 15 g de Yopol
- 0,3 ácido cítrico en polvo

- 1 Fundir el chocolate blanco en el microondas 4 min a 360 vatios.
- 2 Templar el chocolate y añadir Yopol, el ácido cítrico y Lyopiña.
- 3 Estirar sobre la tableta deseada.

* Todas las elaboraciones se pueden realizar con cualquier tipo de Lyofruta, pero se ha de tener en cuenta su peso estructural y potencia de sabor.

Lyo

Crocant de Lyopiña



- 70g de glucosa
- 140 g de fondant
- 125 g de Isomalt
- 40 g de Lyopiña

- 1 Poner la glucosa y el fondant en un cazo.
- 2 Una vez esté a 115 °C añadir el Isomalt.
- 3 Cocer hasta que alcance una temperatura de 165 °C, retirar del fuego.
- 4 Dejar que el caramelo baje su temperatura a 140 °C y añadir Lyopiña en polvo.
- 5 Remover bien hasta que quede una mezcla homogénea y estirar entre 2 silpats.

*Todas las elaboraciones se pueden realizar con cualquier tipo de Lyofruta, pero se ha de tener en cuenta su peso estructural y potencia de sabor.

Lyo

Crocant de Lyopiña (versión 2)



Para el caramelo neutro

- 200 g de fondant
- 100 g de glucosa
- 100 g de Isomalt

- 1 Poner la glucosa y el fondant en un cazo a fuego medio.
- 2 Cuando estén disueltos añadir el Isomalt y subir hasta los 160 °C (los 5 °C que faltan los alcanzará con su propio calor).
- 3 Retirar del fuego y estirar encima de un papel sulfurizado consiguiendo una altura de 0,5 cm.
- 4 Marcar con un cuchillo en pastillas de 5 cm de lado.
- 5 Guardar rápidamente en una bolsa en un recipiente hermético y en un lugar fresco y seco.

Para el caramelo de piña

- 250 g de caramelo neutro (elaboración anterior)
- 30 g de Lyopiña

- 1 Mezclar ambos ingredientes en la batidora y triturar hasta que quede un fino polvo.
- 2 Estirar entre 2 silpats con la ayuda de un colador y poner al horno a 170 °C durante 2 min.

*Todas las elaboraciones se pueden realizar con cualquier tipo de Lyofruta, pero se ha de tener en cuenta su peso estructural y potencia de sabor.

Lyo

Merengue seco de Lyogrosella negra



Para el almíbar 60%

- 200 g de agua
- 120 g de azúcar

Para el merengue de grosella negra

- 150 g de agua
- 50 g de clara pasteurizada
- 100 g de almíbar 60%
- 12 g de clara en polvo
- 10 g de Lyogrosella Negra en polvo y colada

- 1 Mezclar ambos ingredientes en un cazo y levantar el hervor.
- 2 Añadir en el cuenco de la montadora eléctrica el agua, la clara pasteurizada, las claras de huevo en polvo y el jarabe.
- 3 Batir ligeramente y dejar rehidratar por espacio de 5 min.
- 4 Montar el merengue durante 8 min y cuando esté bien compacto añadir Lyogrosella Negra en polvo y remover 2 min para que se disuelva bien y quede de un bonito color morado.
- 5 Hacer pequeñas formas irregulares de merengue y poner en el deshidratador 8 horas a 45 °C.

* Este merengue también se puede comer fresco

*Todas las elaboraciones se pueden realizar con cualquier tipo de Lyofruta, pero se ha de tener en cuenta su peso estructural y potencia de sabor.