

Texturas **Kappa**

Higos con gelatina de miel caramelizada



Para el agua de miel caramelizada

- 250 g de miel de romero
- Agua

- 1 Poner la miel de romero en un cazo y levantar el hervor.
- 2 Añadir un poco de agua y pesar.
- 3 Ir añadiendo agua hasta que el total (agua y miel) sumen 125 g.
- 4 Guardar en la nevera.

Para la gelatina de miel caramelizada

- 200 g de agua de miel caramelizada (elaboración anterior)
- 4 g de Kappa

Otros

- 4 higos cortados a cuartos

- 1 Mezclar Kappa con el agua de miel y llevar a ebullición sin dejar de remover con la ayuda de un batidor.
- 2 Retirar del fuego, desespumar y bañar rápidamente los trozos de higos, que gelificarán casi momentáneamente.