Piruletas de Jamón Cocido y Manzana



Ingredientes

	Producto	Cantidad	Ud de Medida	Coste Unitario	Ud de Medida	Coste
Falsa Mousse de Jamón Cocido	Jamón Cocido Triturado	0,6	Kg	7,14 €	€/Kg	4,28 €
	Queso Crema	0,3	Kg	5,61 €	€/Kg	1,68 €
	Salsa de Soja	0,1	Ltr	8,42 €	€/Ltr	0,84 €
	Hojas de Gelatina Hidratadas	8	Ud	0,06 €	€/Ud	0,48 €
Salteado de Manzana	Mantequilla	0,3	Kg	5,60 €	€/Kg	1,68 €
	Manzana Golden Troceada	0,8	Kg	0,82 €	€/Kg	0,66 €
	Azúcar Morena	0,3	Kg	2,04 €	€/Kg	0,61 €
	Canela Molida	0,015	Kg	10,22 €	€/Kg	0,15 €
Mignonaitte de Olivas y Albahaca	Olivas Negras Picadas	0,3	Kg	6,33 €	€/Kg	1,90 €
	Albahaca Fresca Laminada	0,6	Kg	25,44 €	€/Kg	15,26 €
	Ajo Picado Frito	0,1	Kg	3,40 €	€/Kg	0,34 €

Coste de Falsa Mousse de Jamón (Kg)	7,29 €	Cantidad en Receta	25 grs
Coste de Salteado de Manzana (Kg)	3,10 €	Cantidad en Receta	10 grs
Coste de Mignonaitte de Olivas y Albahaca (Kg)	17,50 €	Cantidad en Receta	10 grs
		Coste de Bocado	0,39 €

Elaboración

Para la Falsa Mousse de Jamón Cocido

- Triturar el jamón cocido y mezclarlo con el queso crema y la salsa de soja.
- Hidratar, escurrir y derretir las hojas de gelatina.
- Mezclar y dejar reposar.

Para el Salteado de Manzana

- Saltear la manzana cortada en daditos, en la mantequilla.
- Incorporar la canela y el azúcar morena, dejar caramelizar unos minutos y reservar.

Para la Mignonaitte de Olivas y Albahaca

- Picar todos los ingredientes y mezclarlos bien.
- Reservar.

Montaje del Bocado

- Bolear una porción de 25 grs de la falsa mousse de jamón cocido.
- Insertar en su interior, 10 grs del salteado de manzana.
- Rebozar la bola resultante, en la mignonaitte de olivas y albahaca.

Alérgenos

LÁCTEOS

CONTIENE GLUTEN

SOJA

Powered by

Danny Hawthorn
Creative & Executive Chef