



Lluna de formatge amb bescuit de pa

INGREDIENTS

per a 4 persones

Per a la lluna de formatge:

- 250 g de formatge curat
- 350 ml de llet
- 0.2 g de xantana
- Sal
- pebre

Per al bescuit de pa:

- 115 g d'aigua
- 115 g de farina
- 2 clares d'ou
- 12 g d'oli d'oliva
- 0.4 g de xantana
- Sal

ELABORACIÓ

Per a la lluna de formatge:

1. Triturar el formatge curat en un robot de cuina fins que quedi totalment granulat.
2. Posar la llet en un cassó i afegir-hi un polsim de sal i pebre. Escalfar-la fins que comenci a bullir i retirar del foc.
3. Introduir el formatge i la xantana a la llet i triturar fins obtenir una crema homogènia. Deixar refredar a la nevera.
4. Omplir una xeringa amb 120 g de la barreja i introduir el líquid dintre d'un globus. Inflar el globus amb un sífó carregat amb una càrrega de N2O procurant que quedi el més rodó possible i fer-li un nus.
5. Guardar el globus al congelador i anar donant-li voltes, fins que quedi congelat, per a que la crema de formatge, quedi congelada al voltant de les parets del globus.
6. Un cop congelat, tallar amb unes tisores la punta del globus i retirar-lo amb cura de que no es trenqui la lluna de formatge. Reservar el globus al congelador fins al moment de servir-lo.

Per al bescuit de pa:

7. Introduir tots els ingredients en un recipient i triturar amb una batedora elèctrica fins que quedi una mescla homogènia.
8. Omplir un sífó amb aquesta mescla i carregar-lo amb dues càrregues de N2O. Sacsejar el sífó per tal de que emulsióni correctament.
9. Amb un ganivet, foradar el cul d'un got de plàstic biodegradable i omplir 1/3 part del got amb la mescla del sífó.
10. Coure al microones durant 30 segons. Deixar reposar a la nevera fins que es refredi així poder desmotllar amb més facilitat.

Acabat:

11. Servir el globus acompanyat dels bescuits de pa torrats amb fil d'oli d'oliva.
12. Trencar el globus al centre de la taula i menjar acompanyat del bescuit torrat.