

Espuma de Baileys en sifón

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

20 gr	Leche
110 ml	Nata
75 ml	Baileys — 60gr si ponemos 10gr Pedro Ximenez
18 gr	Azúcar glass — (opcional)
2 gr	Gelatina en hojas — opcional, para más estabilidad

ELABORACIÓN

Hidrata gelatina en agua fría 5 min, escurre bien.

Calienta Baileys con azúcar y añade la gelatina escurrida, removiendo hasta disolver completamente.

Retira del fuego y añade nata fría, mezclando suavemente hasta homogeneizar.

Cuela fino y vierte en sifón (cabe toda la mezcla).

Carga 1 cápsula N²O, agita 8–10 veces.

Reposa mínimo 15 min en frío antes de usar.

Evolución y conservación de la espuma

Día 1 (recién reposada, 4–6 h en frío)

Textura: óptima, cremosa, aireada y estable.

Sale con buena forma y aguanta en el plato sin licuarse.

Ideal para servicio inmediato o en el mismo día.

Día 2 (24 h en nevera, bien cerrada en sifón)

Textura: aún estable, incluso más firme que el día 1.

El gas puede compactarse un poco -> agitar fuerte 3–4 veces antes de usar.

Sirve perfectamente para postres de un segundo servicio.