

Espuma de Baileys en sifón

Tipus de plat: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedència: Mesacamilla | Temps: minuts
| Dificultat:

INGREDIENTS

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

ELABORACIÓ

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 N^o 10, 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.