



# Tarta de Queso Froneri® con Helado de Galleta María La Lechera®

Receta del Chef Javier Rivero

Inspirate. Crea. Crece.

**FRONERI**

♦ PROFESSIONAL ♦



## Receta

FRONERI

### Ingredientes principales

## Tarta de Queso Froneri®

## Helado de Galleta María La Lechera®

### Elaboraciones

*Las siguientes elaboraciones pueden ser realizadas de forma previa, o también adquiridas ya listas para su consumo, lo que te permite concentrarte únicamente en el montaje del plato.*

- **Crumble especiado de Galleta María**

**Ingredientes:** Galleta maría 200 g, Anís estrellado en polvo 10 g, Pimienta blanca 10 g, Canela 10 g, Jengibre en polvo 10 g

**Receta:** Triturar con la ayuda de un robot de cocina un paquete de galleta maría y añadir, anís estrellado en polvo, pimienta blanca, canela y jengibre al gusto.

- **Crema de queso ahumada:**

**Ingredientes:** Nata 0,5 L, Queso Idiazabal 300 g, Queso crema 1 kg

**Receta:** Infundir en 0,5 L de nata, la corteza de un queso tipo Idiazabal ahumado. Enfriar y colar. Seguido, añadir la nata poco a poco a 1 kg de queso crema. Homogenizar hasta obtener la textura deseada (opción de añadir azúcar).

- **Ralladura o lascas de queso ahumado**

**Ingredientes:** Queso Idiazabal o similar 300 g.

**Receta:** Rallar el queso al que se le ha retirado la corteza con un microplane o sacar lascas con la ayuda de un pelador.

- **Gel de manzana o membrillo y limón**

**Ingredientes:** Membrillo o dulce de manzana 200 g, Limón 1 Ud.

**Receta:** En un bol, añadir 200 g de dulce de manzana o membrillo y añadir la ralladura de un limón. Triturar el conjunto hasta obtener una crema fina.



## Montaje

Colocar la Tarta de Queso Froneri® en la mitad del plato. A los lados, hacer dos montones de galleta especiada para colocar sobre estos el Helado especiado de Galleta María La Lechera®. “Manchar” el plato con la crema. Colocar por este las lascas de queso ahumado.



## Material necesario

Saca bolas, cuchara, microplane, túrmix, bol, cazo, colador, varilla, pelador.

Consulte todas las recetas disponibles, en [www.froneriprofessional.es](http://www.froneriprofessional.es)