

## TURRÓN HELADO DE ALBERT ADRIÀ

Escrito por MANU BALANZINO 23 de diciembre de 2017

### El que fuera el ‘Mejor Pastelero del Mundo’ reinventa un postre de corte tradicional

En 1985, **Albert Adrià** (Hospitalet, 1969) decidió adentrarse en la cocina debido al interés por el sector que le inculcaron sus padres, aunque fue su hermano Ferran Adrià el que le transmitió la pasión por el oficio.



Albert Adrià

Comenzó formando parte de la plantilla de El Bulli hasta que acabó centrándose cada vez más en la pastelería. Esto le llevó a escribir “Los postres de El Bulli” que salió al mercado en 1998.

Tras el cierre de **El Bulli**, la evolución de Adrià fue **desenfrenada**. En enero del 2011 abrió **elBarri**, cóctelería y bocados, y **Tickets**, que rinde homenaje a las tapas y al tapeo. En 2013, puso en marcha **Pakta**, fusión japonesa y peruana, y **Bodega 1900**, tradicional casa de comida con vermut. En 2014,

inauguró **Niño Viejo** y **Hoja Santa**, cultura gastronómica mexicana en estado puro.

Los proyectos han continuado en 2017 con **Enigma**, reciente estrella Michelin, de filosofía *finger food* y coctelería. Y estos son solo algunos de los proyectos más importantes de Adrià ya que en 2018 tiene previsto la apertura de un nuevo restaurante en el Hotel Puente Romano, en Marbella, y en 2019, un multiespacio en Nueva York en asociación con José Andrés.

#### Cómo hacer Turrón helado

Ingredientes para 4 personas

##### Para la yema preparada

- 80 g de leche
- 120 g de azúcar
- 2 huevos
- 20 g de Maicena
- 20 g de leche
- 1 rama de canela
- 1 piel de naranja
- 1 piel de limón

Poner en un cazo la leche a hervir junto con la canela, naranja y el limón. En un bol blanquear los huevos junto con el azúcar con unas varillas. Mezclar en un bol la maicena y los 20 g de leche. Mezclarlo en el bol con las yemas y el azúcar. Colar la leche y verterla encima de las yemas y la Maicena. Remover y volver a poner al fuego hasta que llegue a 85°C. Retirar y dejar enfriar con film a piel.

#### **Para la yema quemada**

200 g de yema preparada (elaboración anterior)

20 g de azúcar

Extender la yema encima de un silpat. Espolvorear el azúcar por encima. Quemar con una pala y reservar.

#### **Para el parfait helado de turrón de yema**

250 g de leche

80 g azúcar

6 yemas

250 g nata montada

500 g turrón de yema quemada

150 g de yema quemada (elaboración anterior)

1 rama canela

1 piel de naranja

1 piel de limón

1 hoja de gelatina hidratada en agua fría

Calentar la leche en un cazo junto con la naranja, limón y la canela. Dejar infusionar 10 minutos. Blanquear las yemas junto con el azúcar en un bol con unas varillas. Hervir la leche, colarla y verter encima de las yemas y volver al cazo. Subir la mezcla hasta los 82°C con una lengua sin parar de remover. Mezclar la crema inglesa con el turrón de yema cortado en trozos pequeños. Agregar la hoja de gelatina. Colar la mezcla. Agregar la nata semi montada. Dosificar en un molde de turrón alargado con un plástico cortado a la medida. Poner al congelador durante 12 horas.

#### **Otros**

Yema preparada / Azúcar / Neulas

Acabado y presentación

Desmoldar el turrón congelado. Extender una fina capa de yema. Espolvorear un poco de azúcar y quemar con la pala. Servir nuestra barra helada acompañada de nuestras neulas.