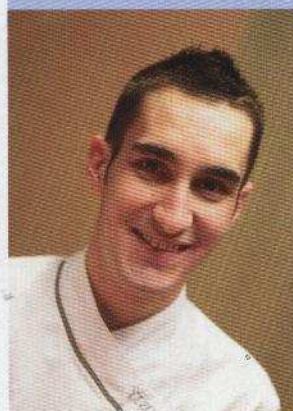


# El postre sorpresa



Rafael Delgado. Pastelero. The Best Dessert of Restaurant 2007. Barcelona

Una sorprendente propuesta de Rafael Delgado, que presentó en un curso que impartió en el CdT de Benidorm. En este caso, ideó un postre para Navidad, con helado de turrón. Se trata de una elaboración que combina temperaturas y texturas diversas, resultando muy particular en la degustación. Ingredientes básicos y con personalidad, turrón y naranja, y técnicas pasteleras: helado, bizcocho, merengue, fruta confitada.

## Omelette Surprise 2008

### COMPOSICIÓN

Bizcocho base  
Helado de turrón  
Naranja confitada  
Merengue

### Bizcocho base

#### INGREDIENTES

HUEVOS	5 U
AZÚCAR	160 g
HARINA ESPUMA	160 g

#### PROCESO

Montar los huevos con el azúcar. Añadir la harina tamizada. Estiñar en una placa. Cocer a 225 °C durante 5 minutos con el tiro cerrado.

### Helado de turrón

#### INGREDIENTES

AGUA	168 g
LECHE	400 g
AZÚCAR	70 g
LECHE EN POLVO	62 g
MIEL	80 g
PASTA DE TURRÓN	120 g
YEMAS	100 g

#### PROCESO

Poner al fuego la leche y el agua. A 40 °C, añadir el azúcar y la leche en polvo. A 60 °C, agregar la miel y la pasta de turrón granulada. Llevar a 85 °C (menos la yema). Fuera del fuego, incorporar las yemas y meter en la heladora.

### Naranja confitada

#### INGREDIENTES

NARANJAS	3.000 g
AGUA	1.500 g
AZÚCAR	750 g

#### PROCESO

Blanquear las naranjas enteras 5 veces. En el último blanqueo, añadir el agua y el azúcar, y previamente partir la naranjas por la mitad.

Dejar confitar la fruta durante 90 minutos, a fuego muy lento. Enfriar en el líquido de cocción.

