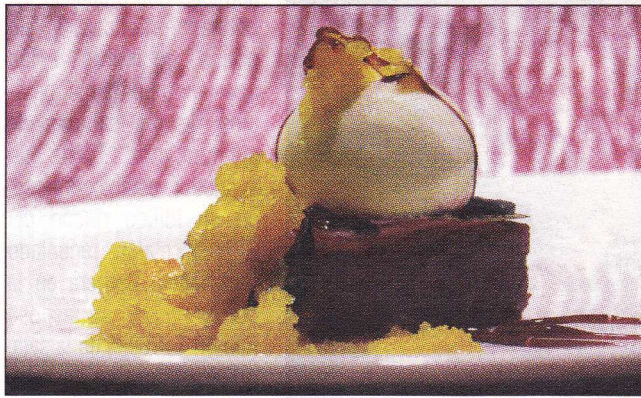


Colección

FONT D'OR

Baño de frambuesa



Ingredientes (4 pers.):

800 g de frambuesas	200 g de almíbar 1:1
40 g de zumo de limón	2 cerezas amaranas
400 g de agua mineral natural Font d'Or	60 g de pulpa de albaricoque

Pasar las frambuesas por el robot justo para poderlas colar y extraer las pepitas. Al resultado obtenido añadir los otros ingredientes y dejar hervir en agua mineral natural Font d'Or durante 10 minutos.

En un plato llano, colocar una porción rectangular de genovesa bañada en baño de frambuesa, sobre ésta unos trocitos de caramelo de ácido cítrico y encima del caramelo las dos cerezas amaranas cortadas en cuartos, que sirven para sujetar la *quenelle* del helado de kéfir que hay que colocar posteriormente. Con ayuda de un biberón hacer unas rayas transversales de *chutney* de frambuesas y terminar colocando el granizado de albaricoque (pulpa congelada y rallada).

JORDI BUTRÓN. ESPAI SUCRE
Princesa, 53. Barcelona. Tel.: 932 681 630