

Beso de almendras, un postre tan sabroso como nutritivo

Ingredientes

Para el helado de agua de mar (para un vaso Pacojet):

- - 300 g de agua
- - 80 g de agua de mar
- - 200 g de leche
- - 80 g de leche en polvo desnatada
- - 6 g de estabilizante para cremas
- - 135 g de azúcar invertido
- - 30 g de azúcar

Para la espuma de almendra (para sifón):

- - 300 g de almendra laminada, tostada al horno durante 8 minutos a 170 °C
- - 400 g de leche
- - 40 g de azúcar
- - 300 g de nata
- - 2 hojas de gelatina

Para la presentación:

- - Almendras frescas (o almendras crudas hidratadas con leche)
- - Flor de sal de Mallorca
- - Aceite de oliva virgen extra D.O. Siurana

El restaurante [Moments](#), con dos estrellas Michelin, comparte una de sus estrellas más originales: **beso de almendras**. Explicamos cómo prepararlo paso a paso.

Preparación del helado de agua de mar:

- Mezclar todos los ingredientes –menos el estabilizante– y calentar la mezcla hasta los 40 °C.
- Añadir el estabilizante y calentar hasta los 85 °C. Dejar reposar en la nevera 8 horas.
- Triturar la mezcla reposada con la batidora y montar el helado en la turbinadora para servirlo inmediatamente.

Preparación de la espuma de almendras:

- Infundir la almendra recién salida del horno con la leche y el azúcar y colocar en un bol tapado durante 15 minutos.
- Escurrir las almendras y reservarlas para otro uso. Al líquido obtenido de la infusión añadir la leche necesaria hasta llegar de nuevo a los 400 g.
- Hidratar las hojas de gelatina y deshacer completamente con la leche infundida. Añadir la nata, colar y reservar la mezcla en un sifón, añadiendo una carga de gas. Agitar el sifón para incorporar bien el gas y reservar en la nevera.

Presentación del plato:

- Poner una [*quenelle*](#) de helado de agua de mar en el fondo del plato.
- Cubrir con la espuma de las almendras.
- Añadir 4 medias almendras frescas (o hidratadas), una pipeta entera de aceite (3 g) y unas escamas de flor de sal