



Since



1909

# MARTIN'S<sup>®</sup> PALE ALE

Las maltas características de esta cerveza Pale Ale juegan su papel en perfecta simbiosis con un lúpulo aromatizado que otorga al producto final ese amargor seco y particular que uno aprecia desde el primer trago. Tiene un toque de carácter, no demasiado severo, en su densidad.



RES

Para 4 personas

## Biscocho fundente de chocolate “caraïbe balrhona”, sirope de babeluttes y sorbete MARTIN'S PALE ALE / pomelo rosa

### Ingredientes

- 225 g de Caraïbe (Valrhona)
- 237,5 g de mantequilla
- 300 g de huevos enteros
- 100 g de harina

#### Sirope:

- 200 g de babelutte
- 200 g de agua
- 20 g de glucosa

#### Sorbete:

- 50 cl de Zumo de pomelo rosa
- 35 cl de Martin's Pale Ale
- 70 g de glucosa
- 165 g de azúcar S2

1. Ponga a templar el chocolate y la mantequilla.
2. Bata los huevos enteros con el azúcar.
3. Con la espátula, incorpore la mezcla de chocolate con los huevos y la harina tamizada.
4. Forre con tiras de papel de horno los aros de acero de inoxidable y vierta la mezcla batida.
5. Cueza alrededor de 10 minutos a 200°C.
6. **Sirope:** Suba todo a 125°C de temperatura y deje enfriar.

#### Sorbete:

La víspera:

7. Caliente todo y deje enfriar.
8. Coloque en el congelador en boles Pacojet a -18°C.

El mismo día:

9. Pase por el Pacojet o bata de forma tradicional.

Ordene  
el libro ! 