



DAVID GIL
TICKETS

RECETA

HUEVO DE DRAGÓN (I)



INGREDIENTES

- **Para el almíbar 100%**
 - 100g de agua mineral
 - 100g de azúcar
- **Para la base de metil**
 - 500g de agua mineral
 - 15g de metil
- **Para el merengue seco**
 - 190g de clara pasteurizada
 - 7,5g de albúmina
 - 150g de almíbar al 100% (elaboración anterior)
 - 150g de base de metil (elaboración anterior)
 - 100g de feulletine
- **Para los huevos de dragón vacíos**
 - 4u de bolas de merengue secas

PREPARACIÓN

- **Para el almíbar 100%**
 - Calentar en un cazo el agua mineral con el azúcar hasta elaborar un almíbar.
 - Dejar enfriar y guardar.
- **Para la base de metil**
 - Triturar los dos ingredientes con la ayuda del brazo triturador.
 - Dejar reposar 24 horas antes de su uso.
- **Para el merengue seco**
 - Hidratar la albúmina en la clara de huevo durante 30 minutos.
 - Poner en la montadora con varillas a velocidad moderada.
 - Cuando empiece a marcar las varillas agregar el almíbar en forma de hilo.
 - Cuando esté montado de nuevo bajar la velocidad al mínimo y añadir el metil.
 - Subir a velocidad moderada de nuevo hasta que remonte completamente.
 - Retirar de la máquina con la ayuda de dos cucharas e ir haciendo bolas con ambas y tirándolas sobre una bandeja con el feulletine rebozando todo el exterior con este. Aunque se puede elegir el rebozado que se desee.
 - Repetir la operación.
 - Colocar las bolas en el deshidratador durante 12 horas.



DAVID GIL
TICKETS

RECETA

HUEVO DE DRAGÓN (II)

INGREDIENTES

- **Para el almíbar 100%**
 - 100g de agua mineral
 - 100g de azúcar
- **Para la base de metil**
 - 500g de agua mineral
 - 15g de metil
- **Para el merengue seco**
 - 190g de clara pasteurizada
 - 7,5g de albúmina
 - 150g de almíbar al 100% (elaboración anterior)
 - 150g de base de metil (elaboración anterior)
 - 100g de feulletine
- **Para los huevos de dragón vacíos**
 - 4u de bolas de merengue secas

PREPARACIÓN

- **Para los huevos de dragón vacíos**
 - Hacer un agujero en un extremo del merengue seco con la ayuda de unas pinzas de precisión y vaciar todo el interior tratando de no romper las paredes.
 - Reservar de nuevo en el deshidratador hasta el momento de servir.

ACABADO

- Retirar el huevo de dragón del deshidratador.
- Rellenar con lo que se desee, en este caso con una crema de avellanas con la ayuda de una manga pastelera.
- Rebozar la abertura con pasta de feulletine.
- Acabar con un toque de ralladura de piel de limón.
- Servir inmediatamente.