



# CANUTILLO DE YOGUR DEL PIRINEO

Joanna Artieda @joannaartieda

## INGREDIENTES (6 RACIONES)

### Para el polvo de Yogur del Pirineo liofilizado

1 Yogur del Pirineo Receta Original de Goshua

### Para el canutillo de yogur

Papeles de arroz BIO circulares de 20 cm de diámetro (Por cada unidad de papel de arroz salen 4 unidades de canutillos)

Yogur del Pirineo de Goshua liofilizado. (Cantidad suficiente)

Grasa en spray

Moldes de inox de canutillos

### Para el ganache de chocolate 85% bean to bar

15 g cobertura chocolate bean to bar (85%)

160 ml nata líquida 35% MG

45 g mantequilla pomada

35 ml azúcar invertido



Productos Goshua

Yogur del Pirineo



## PREPARACIÓN

### Para el polvo de yogur liofilizado

1 | Congela el Yogur del Pirineo de Goshua en bloque.

2 | Mete en la máquina liofilizadora y prepara el polvo. Si no tienes máquina de liofilizar puedes comprar yogur en polvo bio.

### Para los canutillos

1 | Extiende sobre un silpat, humedeciendo cada abanico sin exceso de agua.

2 | Corta cada papel de arroz en cuartos.

3 | Engrasa los moldes de los canutillos y envuélvelos con cuidado con el papel de arroz flexible, que habrás cortado previamente.

4 | Con un colador seco, espolvorea el polvo de yogur encima de los canutillos de arroz hasta cubrirlos casi por completo.

5 | Deja en la deshidratadora durante 4-5 horas. Mientras, con delicadeza, desmolda poco a poco el papel de arroz del canutillo de inox.

6 | Cuando estén crujientes, guárdalos sobre un recipiente hermético y pon en un táper hermético con papel arrugado (absorbente de cocina) para evitar golpes y roturas de los canutillos.

### Para el ganache de chocolate

1 | En un cazo pequeño, lleva a hervir la nata y vierte caliente sobre el azúcar invertido. Apaga el fuego en cuanto comience a hervir.

2 | Echa sobre el chocolate la mantequilla en 3 partes. Con ayuda de una lengua, mezcla rápidamente y presiona hacia abajo a medida que agregas los líquidos.



## CANUTILLO DE YOGUR DEL PIRINEO

Joanna Artieda @joannaartieda



3 | Cuando la mezcla esté bien incorporada, viértela en un recipiente profundo y emulsiona con un túrmix.

4 | Cuando la ganache esté sedosa y lisa, ponlo en un recipiente y cúbrelo con plástico a contacto. Deja reposar durante al menos 5 horas a temperatura ambiente para que esté cremosa.

### Para el montaje del postre

1 | Llena la base del cono con un poco de Yogur del Pirineo Receta Original emulsionado previamente para evitar que tenga suero.

2 | Llena el resto del cono con la ganache de chocolate, dándole una forma bonita.

3 | Espolvorea con yogur liofilizado.

