



# Pink Lady® y el Derbyshire

Postres

- 👨‍🍳 DIFICULTAD: **intermedio**
- 🕒 TIEMPO DE PREPARACIÓN: **20 min.**
- 🍴 NUMERO DE PORCIÓN: **4**
- 🕒 TIEMPO DE COCCIÓN: **40 min.**



## INGREDIENTES

- 2 manzanas Pink Lady®
- pinchos para brochetas
- 4 x 25 g de queso Stilton  
+ 50 g para el crumble
- 1 huevo
- 350 g de azúcar
- 35 g de harina
- 20 g de azúcar glas
- 2 cucharadas soperas de vinagre
- 30 ml de agua
- 10 g de yogur liofilizado
- 300 ml de cerveza Westmalle  
Trippel u otra cerveza negra
- el zumo de un limón
- 2 hojas de gelatina remojadas
- 1 pellizco de sal
- unas gotas de colorante rojo
- unos pétalos de flores begonia

## PREPARACIÓN

### El crumble

Mezclar el huevo, 50 g de azúcar, la harina y los 50 g de queso Stilton en un robot de cocina hasta obtener una masa lisa. Extender la masa obtenida encima de una placa de cocción de silicona o de papel de cocción y colocar en el horno a 180° C durante 15 minutos hasta obtener una coloración dorada. Dejar enfriar y desmenuzar.

### El sorbete

1. En un cazo, poner a hervir brevemente la cerveza con 100 g de azúcar. Retirar del fuego y añadir la gelatina remojada y el zumo de limón. Dejar enfriar y pasarlo todo por la sorbetera.
2. Mezclar el azúcar y el yogur liofilizado.

### Las manzanas caramelizadas

1. Poner a hervir 200 g de azúcar, el vinagre, el agua y el colorante. El caramelo está logrado cuando obtiene grandes burbujas. Para hacer una prueba, deje caer unas gotas de caramelo en el papel de cocción y mire si se endurece de forma obvia.
2. Cortar los lados externos de las manzanas Pink Lady® con la piel, colocar los trozos en un pincho para brochetas y remojar en el caramelo. Dejar enfriar ligeramente.

## DECORACIÓN

Disponer las manzanas caramelizadas en un plato con unos trozos de queso Stilton. Añadir una buena bola de sorbete de cerveza y acabar la presentación con el crumble de Stilton, el yogur en polvo y unos cuantos pétalos de flores begonia.



**Pink Lady®, mucho más que una manzana.**

[pinkladyeurope.com](http://pinkladyeurope.com)