

Almendrado con crème brûlée y helado de caramelo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bebida sugerida

Red Verbena (Té rojo):

Biscocho cuatro cuartos

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria

Huevos: 250 grs.

Harina: 125 grs.

Almendras tostadas molidas: 125 g

Azucar: 250 grs.

Manteca: 250 g

Crème brûlée

Esencia De Vainilla: 1/2 Cantidad necesaria

Azucar: 125 grs.

Crema de leche: 500 cc

Yemas: 6 Unidades

Tomillo: 1 Rama

Helado de caramelo

Esencia De Vainilla: 1/2 Cantidad necesaria

Yemas: 5 Unidades

Salsa de caramelo:

Azucar: 100 grs.

Crema de leche: 500 cc

Opcional

Frutas frescas:

Canastas de caramelo:

Azucar impalpable:

Salsa de caramelo

Azúcar: 100 grs.

Agua: 200 cc

Crema de leche: 1 Taza

Preparación de la Receta

Bizcocho cuatro cuartos

- Bata la *manteca* con el azúcar hasta obtener consistencia cremosa.
- Incorpore los huevos uno a uno y la esencia de vainilla sin dejar de batir.
- Agregue las almendras molidas en forma de lluvia, la *harina* y termine de batir hasta obtener una masa homogénea.
- Distribuya la mezcla en moldes individuales, previamente enmantecados, hasta las 3/4 partes.
- Cocine en el horno precalentado a 180° C durante 15 minutos aproximadamente.
- Antes de servir retire un corazón de los bizcochos con un sacabocados y rellene con la *crème brûlée* reservada.

Crème brûlée

- Mezcle la *crema* de leche con las yemas.
- Incorpore el azúcar, la vainilla, las hojas del *tomillo* y mezcle.
- Lleve sobre baño María y revuelva hasta que espese ligeramente.
- Distribuya en moldes individuales y lleve al frío para que tome consistencia.
- Reserve una cuarta parte de la *crème brûlée* para la presentación del plato.
- Al momento del servicio espolvoree la superficie con azúcar y queme con un soplete de cocina.

Salsa de caramelo

- En una *cacerola* disponga el azúcar, el agua y lleve al fuego hasta obtener un caramelo dorado.
- Incorpore la *crema* de leche y revuelva hasta que desaparezcan los grumos
- Reserve en frío para la elaboración del helado.

Helado de caramelo

- Mezcle las yemas con el azúcar y la esencia de vainilla.
- En un bowl mezcle la *crema* de leche con la mezcla de yemas y lleve sobre baño María.
- Revuelva hasta que espese ligeramente.
- Retire del fuego, deje enfriar y mezcle con la salsa de caramelo.
- Trabaje en la máquina heladora hasta que tome consistencia.

Presentación

- En el costado de un plato disponga un *bizcocho* relleno, a un lado acomode una canasta de caramelo y dentro sirva el helado.
- A un lado sirva una porción de crèmè brûlée, decore con gajos de frutas frescas y espolvoree con azúcar impalpable.
- La cantidad aproximada de huevos para la elaboración del *bizcocho* cuatro cuartos es de 4 unidades.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/almendrado-con-crme-brlee-y-helado-de-caramelo>