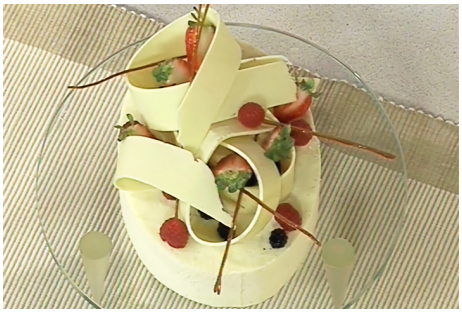
elGourmet

Arroz en dos maneras



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Arroz a la naranja

Leche: 400 cc
Arroz: 130 grs.
Chaucha de vainilla: 1 Unidad
Azucar: 30 grs.
Ralladura de naranja: 1 Unidad

Bavaroise de arroz a la naranja al chocolate blanco

Leche: 300 cc
Azucar: 30 grs.
Arroz a la naranja:
Crema semi batida: 300 g
Gelatina sin sabor: 10 grs.
Agua: 70 cc
Yemas: 5 Unidades
Chocolate blanco picado: 150 g

Biscuit praliné

Praliné de almendras picado: 50 g
Harina: 80 grs.
Claras: 6 Unidades
Ralladura de naranja: 1 Unidad
Yemas: 5 Unidades
Azucar rubio: 120 grs.

Crocante de praliné

Arroz inflado: 45 g
Chocolate con leche: 20 g
Manteca de cacao: 10 g
Praliné de almendras: 90 g

Varios

Hilos de caramelo:

Tiras de chocolate: **Frutas Rojas**:

Preparación de la Receta

Arroz a la naranja

- Blanquear el **arroz** en agua hirviendo durante 30 segundos.
- Luego coloque en una olla y cocine junto con la leche, la vanilla, la ralladura y la *chaucha*, hasta que se consuma la leche
- Retire y conserve.

Bavaroise de arroz a la naranja al chocolate blanco

- Disuelva la *gelatina* en el agua.
- Pique el *chocolate* blanco.
- Haga una *crema* inglesa batiendo el azúcar con la yemas
- Lleve la leche a hervor e incorpore a las yemas batiendo
- Cocine hasta que nape la cuchara a 82/83°.
- Cuele sobre el *chocolate* picado mezcle e incorpore la *gelatina* disuelta.
- Agregue el *arroz* a la *naranja*, mezcle bien y deje descansar.
- Mezcle con la *crema* semibatida.

Biscuit praliné

- En un bowl coloque las yemas con la mitad del azúcar y la ralladura y bata a blanco.
- Haga merengue francés con las claras y el resto del azúcar
- Incorpore la mitad de *harina* tamizada a las yemas batidas, mezcle.
- Agregue 1/3 de las claras batidas, mezcle en forma envolvente, añada el resto de la *harina* tamizada, mezcle y por último incorpore el resto de las claras batidas, mezclando hasta integrar.
- Coloque sobre una placa con papel *manteca*, estire a un espesor de 5mm, espolvoreé con el *praliné*
- Cocine a 190ºc durante 12-15 mn

Crocante de praliné

- Derrita a baño maría la *manteca* junto con el *chocolate*.
- Agregue *arroz* y el *praline*
- Mezcle bien.
- Coloque la mezcla en un aro pequeño y congele.
- Retire y desmolde.

Presentación

- En un aro coloque una base de biscuit *praliné*, rellene con un poco de bavaroise, luego el crocante y más bavaroise.
- Reserve 24 horas en la heladera.
- Retire desmolde y decore con frutas rojas, tiras de *chocolate* blanco e hilos de caramelo de azúcar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arroz-en-dos-maneras