Banana split con helado de vainilla

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bizcocho de sifón

Aceite De Maíz: 10 cc
Azucar: 100 grs.
Bióxido de titanio: 70 Cantidad necesaria
Claras: 5 Unidades
Yemas: 5 Unidades
Harina: 25 grs.
Polvo de Almendras: 90 grs.
Gas para sifón: 4 Unidades

Decoración

Nueces: Cantidad necesaria
Cocoa: Cantidad necesaria
Salsa de fresas: Cantidad necesaria

Helado de vainilla

Leche: 240 cc
Crema: 240 Ml.
Azucar: 100 grs.
Sal: Una pizca
Yemas de huevo: 140 grs.
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Miel de maiz: 10 g

Timbalito de plátano caramelizado

Azucar: 120 grs.
Plátano tabasco: 6 Unidades
Miel de maiz: 30 g
Mantequilla: 120 grs.

Trufa de chocolate

Crema: 240 Ml.
Miel de maiz: 55 g
Chocolate: 290 g
Mantequilla: 300 grs.

Preparación de la Receta

Trufa de chocolate

- Coloque una olla al fuego, incorpore *crema* y miel de maíz
- Una vez que rompa hervor retire del fuego y agregue el *chocolate*, deje reposar unos minutos y luego mezcle hasta fundirlo por completo, por ultimo incorpore la *mantequilla* a temperatura ambiente, mezcle nuevamente hasta lograr una salsa homogénea.
- Vacíe la salsa de *chocolate* dentro de moldes de bombones siliconados y reserve en el refrigerador durante aproximadamente 2 horas.

Helado de vainilla

- En una olla coloque la *crema* junto con la leche, lleve al fuego, perfume con el interior de la vaina de vainilla y la vaina, incorpore la mitad de azúcar y la miel de maíz.
- En un bowl coloque las yemas, el resto de azúcar y la sal, bata con un globo hasta *blanquear*
- Vierta una pequeña parte de la leche caliente sobre las yemas, mezcle para temperar, luego vuelque las yemas sobre el resto de leche, cocine a fuego medio mientras mezcla continuamente con una cuchara de madera en forma de ocho hasta lograr el punto de napa
- Terminada la cocción cuele y enfríe sobre un baño de María invertido.

Timbalito de plátano caramelizado

- En una sartén coloque azúcar, *mantequilla* y glucosa, lleve al fuego.
- Pele los plátanos y córtelos en rodajas.
- Una vez formado el caramelo incorpore las rodajas de *plátano* y cocine hasta que se caramelicen.

Bizcocho de sifón

- En el vaso de una procesadora coloque el polvo de almendras, claras, azúcar, yemas, bióxido de titanio, aceite de maíz y *harina*, procese hasta integrar los ingredientes, luego cuele
- Vacíe la preparación dentro del sifón y coloque la carga de gas, bata el sifón y coloque una nueva carga, agite nuevamente, proceda del mismo modo con las dos cargas restante y luego reserve en la heladera durante 1 hora.

Armado

- Para el armado del bizcocho de sifón

- Pasada la hora de reposo retire el sifón de la heladera, agítelo bien y luego descargue en recipientes individuales de cerámica, cocínelos en el microondas durante 1 minuto.

- Una vez frío el helado de vainilla vacíelo dentro de la maquina de helado y trabájelo durante aproximadamente 1 hora, luego reserve en el refrigerador.
- En el centro del plato de presentación coloque un aro, dentro de este acomode las rodajas de *plátano* caramelizado, presione suavemente y quite el aro, luego coloque una bocha de helado y espolvoree con nueces, coloque una porción de *bizcocho* de sifón y espolvoree con una pizca de *cocoa* y por ultimo una trufa de *chocolate*

Presentación

- Decore con hojas de *menta* y salsa de fresas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/banana-split-con-helado-de-vainilla