

Biscuit fondant

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Almendras sable

Azucar: 50 grs.

Almendras Tostadas: 100 g

Agua: 50 cc

Biscuit fondant

Chocolate: 100 g

Azucar: 120 grs.

Huevos: 3 Unidades

Manteca pomada: 90 grs.

Harina: 38 grs.

Leche: 1/2 cda.

Cacao Amargo: 10 grs.

Helado de café

Cafe Instantaneo: 2 g

Azucar rubia: 150 Cantidad necesaria

Yemas: 4 Unidades

Crema de leche: 100 cc

Leche: 400 cc

Huevos: 2 Unidades

Café en granos: 100 g

Salsa de chocolate

Leche: 120 cc

Chocolate: 120 g

Manteca: 15 g

Azucar: 15 grs.

Crema de leche: 50 cc

Preparación de la Receta

Biscuit fondant

- Pique el *chocolate* y derrita sobre un baño María suave.
- Incorpore la *manteca* y mezcle hasta que se funda.
- Bata los huevos con el azúcar a blanco.
- Incorpore el *chocolate* derretido con la *manteca* y mezcle.
- Agregue la *harina* tamizada, el cacao diluido con la leche y mezcle.
- Distribuya dentro de moldes para flan individuales previamente enmantecados y enharinados hasta las 3/4 partes de su capacidad y lleve al freezer durante 1 día.
- Cocine en el horno precalentado a 210° C durante 8 a 9 minutos aproximadamente.

Helado de café

- En un bowl aparte mezcle la mitad de azúcar con los huevos y las yemas.
- Caliente la *crema* de leche con la leche, la mitad del azúcar rubia, el *café* soluble y los granos de *café* picados.
- Añada los huevos batidos revolviendo constantemente.
- Lleve sobre fuego bajo y cocine sin dejar de revolver hasta que nape el revés de una cuchara de madera.
- Cuele y deje bajar la temperatura sobre un baño María invertido.
- Trabaje en la máquina heladora hasta que tome consistencia.

Salsa

- Caliente la *crema* de leche con el azúcar y la leche.
- Pique el *chocolate* y disponga en un bowl.
- Bañe con la *crema* y leche caliente y mezcle.
- Incorpore la *manteca* y termine de mezclar hasta que se funda.
- Deje bajar la temperatura antes de servir.

Almendras sable

- En una *cacerola* disponga el azúcar, cubra con agua y lleve al fuego hasta alcanzar un *almíbar* a 116° C.
- Incorpore las almendras y revuelva hasta que el *almíbar* se cristalice.
- Pique groseramente las almendras.

Presentación

- En la base de un plato forme un dibujo con la salsa, en el centro desmolde un biscuit caliente, de lado disponga una quenelle de helado, decore con figuras de *chocolate* y espolvoree con las almendras.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/biscuit-fondant>