Bocado de capuccino con macarrón

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Avellanas garrapiñadas

Manteca: 10 g
Azucar: 80 grs.
Avellanas peladas y tostadas: 100 g

Espuma de café

Crema de leche montada: 500 g
Yemas: 8 Unidades
Gelatina sin sabor: 2 Hoja
Azucar: 150 grs.
Café concentrado: 1/2 Taza

Soletas

Azucar: 10 grs.
Yemas: 3 Unidades
Azúcar glass: 55 g
Harina: 55 grs.
Claras: 3 Unidades

Varios

Café Express concentrado: A gusto
Helado de crema: A gusto
Macarrón de leche: A gusto
Bolitas de chocolate blanco: A gusto

Preparación de la Receta

Soletas

- Bata las yemas junto con el azúcar glass a punto listón.
- Por otro lado bata las claras junto con el azúcar a punto turrón.
- Una vez obtenidas ambas preparaciones mézclelas hasta integrarlas por completo, luego incorpore la *harina* de a poco mientras mezcla en forma envolvente.
- Coloque la preparación en una manga y sobre una placa con una *plancha* siliconada forme las *soletas* en forma de lengüitas, espolvoree con azúcar glass.
- Cocine en horno precalentado a 180°C durante 15 minutos aproximadamente

Espuma de café

- Hidrate las hojas de *gelatina* en agua.
- Coloque las yemas junto con la mitad de azúcar en un recipiente a baño maría, bata con un globo unos segundos y agregue el resto de azúcar, siga batiendo hasta que las yemas se cocinen
- Incorpore luego el *café* concentrado, siga batiendo y añada las hojas de *gelatina* hidratadas, mezcle nuevamente hasta que se disuelvan por completo, retire el recipiente del baño maría y deje enfriar
- Una vez fría la preparación incorpore de a poco la *crema* de leche montada, mezcle en forma envolvente

Avellanas garrapiñadas

- Lleve una sartén al fuego y coloque las avellanas peladas y azúcar, cocine a fuego medio mientras mezcla hasta que el azúcar se disuelva por completo y las avellanas se caramelicen, por ultimo incorpore la *manteca*, mezcle hasta fundirla y vuelque la preparación bien extendida sobre una placa con una *plancha* siliconada, deje enfriar.

Armado

- Sirva tres bochas de helado por copa y salsee con el concentrado de *café*
- Coloque luego 2 *soletas* por copa y una cucharada de espuma de *café*.

Presentación

- Decore con las avellanas garrapiñadas y las bolitas de *chocolate* blanco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bocado-de-capuccino-con-macarron