Bocado de Manjar Blanco con Crema Helada de Lúcuma



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bocado de Manjar Blanco

Leche: 200 cc
Huevos: 3 Unidades
Crema de leche: 400 cc
Azucar rubia: A gusto
Yemas: 4 Unidades
Dulce de leche: 300 grs.

Crema helada de lúcuma

Azucar: 25 grs.
Yema: 1 Unidad
Crema de leche: 225 cc
Cola de pescado: 2 1/2 Hojas
Puré de lucuma: 150 g
Yogurt Natural: 80 g
Queso Crema: 225 grs.

Galleta de vino

Manteca blanda: 35 grs.
Vino Blanco: 30 cc
Jugo de Limón: 5 cc
Harina: 35 grs.
Azucar impalpable: 70 grs.

Nougatine de almendras

Azucar: 100 grs.
Almendras peladas fileteadas: 100 g
Glucosa: 30 grs.

Ragout de lucuma con peras

Manteca: 20 g
Cognac: 40 cc
Peras: 180 grs.
Pasas de uva corinto: 30 g
Puré de lucuma: 50 g

Almibar: 40 cc

Varios

Menta fresca:
Almíbar de menta:

Salsa de frambuesas:

Preparación de la Receta

Bocado de manjar blanco

- En una olla caliente la leche y la **crema**
- En un bowl mezcle las yemas, los huevos y el **manjar** blanco o dulce de leche.
- Añada la leche con la *crema* caliente y vuelva a colocar en la olla, lleve a punto de hervor.
- Coloque la mezcla en moldes individuales y cocine a baño María en un horno precalentado a 150°por 40-50 minutos.
- Retire, deje enfriar, espolvoree con azúcar rubia y gratine, con la ayuda de un soplete
- Reserve.

Nougatine de almendras

- En una *cacerola* coloque el azúcar a derretir hasta lograr un caramelo rubio.
- Agregue la glucosa y las almendras picadas, revuelva y coloque sobre un sylpat o una *plancha* de silicona
- Empareje, deje enfriar y pique bien fino.

Crema helada de lucuma

- Hidrate el colapez o *gelatina* en agua fría y luego caliente para disolver.
- Bata la *crema* a punto chantilly.
- Bata las yemas de *huevo* y el azúcar a blanco, agregue el queso *crema* y el yogurt, mezcle bien.
- Agregue el colapez hidratado y disuelto y el puré de lucumas
- Finalmente incorpore la *crema* batida con movimientos envolventes.
- Coloque la mezcla dentro de una manga de reposteria y rellene, los cilindros o moldes individuales.
- Lleve a congelar por 2 horas
- Desmolde y pase por la nougatine de almendras, cubriendo todo el *contorno*.

Ragout de lucuma con peras

- Hidrate las pasas corintias en gognac.
- Pele las peras y corte en cubos pequeños.
- Reserve las peras en agua con *limón*.
- En una sartén coloque la *manteca* a derretir, agregue las peras, coladas y las pasas corintias

- Flambee con cognac, deje evaporar el alcohol
- Agregue el puré de **lucuma** y el *almíbar*, deje reducir un poco.
- Deje enfriar en un baño María invertido.

Galleta de vino

- En un bowl, trabaje la *manteca* con el azúcar apunto pomada
- Agregue la *harina* cernida y mezcle, añada el vino blanco y el *jugo* de *limón*, mezcle hasta obtener una pasta homogénea
- Deje reposar en frío
- En una placa para horno con una *plancha* de silicona, coloque la mezcla con una brocha dando forma ovalada
- Cocine en horno precalentado a 170° por 7 a 8 minutos
- Retire y reserve en un lugar seco.

Presentación

- En la base de un plato, haga puntos con la salsa de frambuesa.

- Llúcuma es una fruta, se puede remplazar por peras, manzanas o *papaya*.
- *Manjar* blanco es llamado al dulce de leche.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bocado-de-manjar-blanco-con-crema-helada-de-lucuma