

Bocado de Manjar Blanco con Crema Helada de Lúcumas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bocado de Manjar Blanco

Leche: 200 cc

Huevos: 3 Unidades

Crema de leche: 400 cc

Azúcar rubia: A gusto

Yemas: 4 Unidades

Dulce de leche: 300 grs.

Crema helada de lúcumas

Azúcar: 25 grs.

Yema: 1 Unidad

Crema de leche: 225 cc

Cola de pescado: 2 1/2 Hojas

Puré de lúcumas: 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.

Azúcar impalpable: 70 grs.

Nougatine de almendras

Azúcar: 100 grs.

Almendras peladas fileteadas: 100 g

Glucosa: 30 grs.

Ragout de lúcumas con peras

Manteca: 20 g

Cognac: 40 cc

Peras: 180 grs.

Pasas de uva corinto: 30 g

Puré de lúcumas: 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 repostería 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.
- Lúcumas es una fruta, se puede reemplazar 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>