

Bomba de cassis y soufflé de coco

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Biscuit de Almendras

Huevos: 200 grs.

Harina: 50 grs.

Polvo de Almendras: 170 grs.

Azucar impalpable: 150 grs.

Azucar: 70 grs.

Claras: 140 grs.

Pulpa de cassis: 50 g

Sorbet de cassis

Leche: 450 cc

Azucar: 155 grs.

Pulpa de cassis: 600 g

Glucosa: 50 grs.

Crema de leche: 250 cc

Leche en polvo: 80 g

Soufflé de coco

Azucar: 285 grs.

Claras: 140 grs.

Pulpa de coco: 190 cc

Ron: 10 cc

Gelatina sin sabor: 4 grs.

Agua: 120 cc

Crema semi batida: 200 g

Coco Rallado Tostado: 100 g

Varios

Discos de chocolate:

Crema chantilly:

Preparación de la Receta

Biscuit de Almendras

- Coloque los ingredientes en una multiprocesadora y procese.
- Aparte bata las claras, incorpore el azúcar de a poco hasta punto nieve.
- Incorpore las claras a nieve a la mezcla procesada y mezcle con movimientos envolventes.
- En dos placas con papel *manteca* coloque el biscuit empareje y coloque en un cornet pulpa de casis y dibuje hilos sobre uno de los biscuit, rocíe con coco rallado.
- El otro biscuit espolvoree solo con coco rallado.
- Lleve e horno a 200 grados durante 8 a 10 minutos.

Soufflè de coco

- Prepare un *almibar* con el agua y el azúcar a 120grados.
- Bata las claras y añada el *almibar* de a poco en forma de hilo, bata hasta enfriar y lograr un merengue firme.
- Hidrate la *gelatina* en 7 veces su peso en agua tibia.
- Mecele la *gelatina* con la pulpa de coco.
- En un bowl coloque el merengue, la mezcla de coco, el coco rallado y el *ron*
- Mezcle hasta integrar.
- Incorpore la *crema* semibatida con movimientos envolventes.

Sorbet de casis

- Coloque todos los ingredientes menos la pulpa a *hervir*.
- Una vez que hierve incorpore la pulpa de casis, mezcle y enfríe.
- Coloque la mezcla en una máquina de helados y deje hasta que esté listo.

Armado

- Coloque el soufflè en un molde en forma de semicírculo, coloque el disco de *chocolate* en el centro, rellene con el soufflè y termine con un disco de biscuit.
- Lleve al freezer durante un día.
- Coloque el sorbet de casis dentro de un molde semicircular frío más grande que el anterior y coloque dentro el soufflè helado, rellene con el sorbet de casis y termine con otra capa de biscuit, lleve al freezer durante un día.

Presentación

- Desmolde la bomba y decore todo el *contorno* con una tira de biscuit con pulpa de casis y coco.
- Termine con *crema chantilli*.