

Buche de champagne en corazón de arándanos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Corazón de arándanos

Agua: Cantidad necesaria

Gelatina sin sabor: 8 grs.

Azucar: Cantidad necesaria

Arándanos: 250 grs.

Le biscuit magda

Leche: 50 cc

Polvo de hornear: 10 grs.

Huevos: 250 grs.

Sal: 2 g

Azucar impalpable: 150 g

Manteca: 200 g

Miel: 50 cc

Harina: 245 grs.

Glucosa: 50 grs.

Merengue suizo

Azucar: 400 grs.

Claras: 200 grs.

Mousse de champagne rosado

Azucar: 75 grs.

Champagne: 40 cc

Crema semi batida: 480 g

Yemas: 4 Unidades

Gelatina sin sabor: 10 grs.

Preparación de la Receta

Mousse de champagne rosado

- Coloque las yemas y el azúcar en un bowl y bata a baño maría sin pasar los 85°C.
- Lleve la mezcla a la batidora y bata hasta enfriar.
- Disuelva la *gelatina* con 7 veces su peso en agua tibia.
- Añada la *gelatina* y al champagne y siga batiendo.
- Deje de batir y añada la *crema* semimontada mezclando de a poco con movimientos envolventes.

Corazón de arándanos

- Coloque los **arándanos** en una olla con agua y el azúcar
- Deje cocinar unos minutos.
- Añada la *gelatina* hidratada en agua tibia y mezcle bien.
- Coloque en un molde rectangular cubierto de film y lleve al freezer durante 24hrs.

Le biscuit magda

- Tamice los secos juntos y coloque en un procesador.
- Añada los huevos, la miel, la glucosa, la leche, la sal y procese.
- Derrita la *manteca* y añada ya tibia a la mezcla anterior
- Termine de mezclar los ingredientes.
- En una placa de horno con papel *manteca* coloque la mezcla y lleve a horno a 200° durante 8 minutos.

Merengue suizo

- Bata las claras junto con el azúcar a baño maría a 45°/50°.
- Lleve a una batidora y termine de batir, hasta que quede firme.

Armado

- Corte el biscuit del tamaño del molde.
- En un molde rectangular con acetato, coloque el biscuit.
- Rellene con la *mousse* y añada el corazón de *arándanos*.
- Complete con más *mousse* y termine con otra capa de biscuit.
- Lleve al freezer a congelar.
- Retire, cubra con el merengue y con soplete queme la base.
- Corte en porciones y sirva
- Decore la base a gusto.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/buche-de-champagne-en-corazon-de-arandanos>