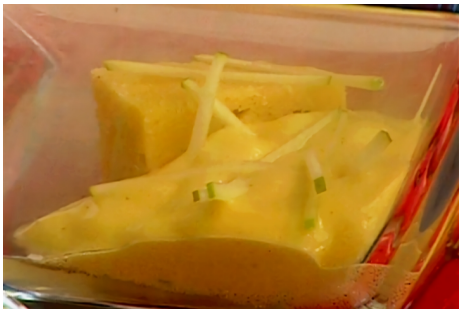
Caldo de canela con bizcocho de pasión



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bizcocho apasionado

Ralladura de limón: 1 Unidad
Harina: 200 grs.
Levadura en polvo: 1 Sobre
Yogurt Natural: 1 Unidad
Azucar: 200 grs.
Huevos: 5 Unidades
Aceite Vegetal: 150 cc
Pulpa de Maracuyá: 100 grs.

Caldo de canela

Jugo de Limón: 1/2 cda.
Agua: 400 cc
Azucar: 400 grs.
Canela en rama: 1 Unidad

Cerillos de gran smith

Acido ascórbico: 1 cda.
Hielo Seco: A gusto
Manzana Grand Smith: 1 Unidad

Espuma de mango, pasión y canela

Azucar: 25 grs.
Agua: 130 cc
Canela en rama: 1 Unidad
Pulpa de Maracuyá: 50 grs.
Gelatina: 2 cdita. de te
Pulpa de mango: 250 g

Preparación de la Receta

Bizcocho apasionado

- En un bowl coloque azúcar, incorpore los huevos, aceite vegetal, el yogurt, pulpa de *maracuyá*, *levadura*, *harina* y la ralladura de *limón*, mezcle con una espátula hasta lograr una masa homogénea
- Vuelque la masa en un molde de terrina y cocine en horno precalentado a 200°C durante 30 minutos.

Espuma de mango, pasión y canela

- Hidrate en agua las hojas de *gelatina*.
- Lleve una sartén al fuego y coloque la pulpa de mango, la pulpa de *maracuyá*, la rama de canela rota, agua y azúcar, mueva la sartén y una vez que rompa hervor cocine durante 15 minutos, luego retire del fuego y cuele, incorpore la *gelatina* hidratada y mezcle hasta fundirla
- Deje enfriar a temperatura ambiente y luego reserve en la heladera
- Una vez fría la preparación colóquela dentro del sifón, cierre y coloque dos cargas de gas.

Caldo de canela

- Lleve una olla al fuego y agregue el agua, canela y azúcar, mezcle y cocine hasta obtener un *almíbar*
- Terminada la cocción cuele y una vez tibio incorpore el *jugo* de *limón*.

Cerillos de gran smith

- Corte la *manzana* al medio, luego corte cada mitad en finos gajos y por ultimo corte cada gajo en fina juliana con piel.
- En un recipiente con agua agregue el acido ascórbico y mezcle hasta disolverlo luego incorpore la juliana de *manzana*

Armado

- Una vez frío el **bizcocho** apasionado desmóldelo, corte en rectángulos y deseche los bordes.
- En el plato de presentación coloque un rectángulo de *bizcocho* y una porción de espuma de mango.

Presentación

- Pinche la juliana de *manzana* en la espuma de mango, luego coloque una línea de hielo seco y por ultimo sirva el caldo de canela.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/caldo-de-canela-con-bizcocho-de-pasion