

Canastas de filo con pecan y maple

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Canastas de filo

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Masa Filo: 4 Hojas

Manteca fundida: Cantidad necesaria

Helado de banana y canela

Leche: 500 cc

Rhum: 30 cc

Yemas: 5 Unidades

Crema de leche: 150 grs.

Puré de bananas: 150 g

Estabilizante: 20 g

Azucar: 125 grs.

Canela en rama: 1 Unidad

Relleno de pecan y jarabe de arce

Rhum: 2 cdas.

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Nueces de pecan: 200 g

Sal fina: 1/2 cdita.

Manteca fundida: 90 grs.

Extracto de vainilla: 1 cdita.

Jarabe de arce (Maple syrup): 180 grs.

Huevos: 3 Unidades

Chocolate semi amargo: 200 g

Azúcar Negro: 150 grs.

Varios

Bananas deshidratadas: A gusto

Rulos de chocolate: A gusto

Preparación de la Receta

Helado de banana y canela

- Coloque en una *cacerola* la leche junto con la *crema* de leche, la rama de canela y la mitad de azúcar, lleve al fuego.
- Bata las yemas junto con la mitad restante de azúcar y el *estabilizante* hasta *blanquear*.
- Una vez que rompa hervor vierta solo una pequeña parte sobre las yemas para atemperarlas, mezcle y luego vierta las yemas sobre el resto de leche caliente mientras mezcla continuamente con una espátula hasta espesar
- Retire, cuele y lleve a un baño maría invertido, luego reserve en la heladera como mínimo 8 a 24 horas.
- Transcurrido el tiempo de reposo coloque la preparación junto con el puré de bananas y el *rhun* dentro de la maquina de hacer helados y trabájelo hasta lograr la consistencia deseada.

Canastas de filo

- Pinte las hojas de masa filo con la *manteca* fundida y espolvoree con azúcar impalpable a medida que las pinta y las coloca una sobre otra.
- Corte luego la masa en rectángulos.
- En moldes individuales de flanes previamente enmantecados acomode los rectángulos de la masa.

Relleno de pecan y jarabe de arce

- Coloque en un bowl la *manteca* fundida junto con el azúcar negra, mezcle y agregue el jarabe de arce en forma de hilo y perfume con *rhun*, esencia de vainilla y sal fina, por ultimo incorpore los huevos, mezcle hasta integrar.
- Parta algunas nueces groseramente y el resto enteras.
- Corte el *chocolate* en pequeños daditos.

Armado

- Llene las canastas de filo solo hasta la mitad con el relleno de pecan y jarabe de arce, daditos de *chocolate* y nueces de pecan, coloque un poco mas del relleno y termine con nueces enteras.
- Pinte los bordes de las canastas de filo con *manteca* fundida y espolvoree con azúcar impalpable.
- Cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 15 a 20 minutos, según la medida de los moldes.
- Una vez frías desmolde.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de helado y sobre este acomode una canasta de filo, espolvoree con azúcar impalpable y decore con rodajas de *banana* deshidratadas y rulos de

chocolate.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/canastas-de-filo-con-pecan-y-maple>