Cannoli de lúcuma y salsa de caramelo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cannoli

Manteca: 150 g
Harina: 150 grs.
Azucar: 150 grs.
Claras de huevo: 3 Unidades

Crema caramelo

Azucar: 100 grs.
Crema de leche: 120 cc

Merengue italiano

Azucar: 150 grs.
Claras: 3 Unidades
Agua: 100 cc

Mousse

Crema de leche: 200 cc
Lúcuma: 250 g

Varios

Coulis de frambuesas:
Frutillas:
Figuras de caramelo:

Preparación de la Receta

Cannoli

- En una *cacerola* derrita la *manteca*.
- En un bowl coloque, el azúcar, la *manteca* derretida, las claras de *huevo* y la *harina* tamizada.
- Mezcle bien
- Lleve a la heladera y deje reposar.
- Retire de la heladera.
- Precaliente el horno a 180°.
- En una placa con una *plancha* de silicona, coloque la mezcla y extienda, con una espátula, formando un rectángulo muy fino.
- Lleve al horno y cocine hasta *dorar*.
- Retire
- Con un cilindro enrolle la masa, en caliente, para darle forma circular, deje unos minutos y retire el cilindro.

Merengue italiano

- En una *cacerola* coloque, azúcar y agua
- Cocine hasta formar un *almíbar*.
- En una batidora coloque, las claras de *huevo*
- Bata a punto nieve.
- Incorpore de apoco el *almíbar* sin dejar de batir hasta lograr un merengue firme.

Mousse

- Bata la *crema* de leche.
- En un bowl coloque, **lúcuma** reducida a puré, añada el merengue y mezcle con movimientos envolventes.
- Incorpore la *crema* de leche batida.
- Lleve a la heladera y deje enfriar.
- Retire de la heladera
- Coloque la preparación en una manga
- Reserve.

Crema caramelo

- En una sartén coloque, azúcar y cocine hasta caramelizar.
- Añada *crema* de leche
- Cocine unos minutos y retire.

Presentación

- Dibuje la base de un plato con coulis de frambuesas, encima coloque el cannoli y rellene con la preparación de *lúcuma*.
- Salsee con la *crema* caramelo
- Decore con figuras de caramelo y frutillas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cannoli-de-lucuma-y-salsa-de-caramelo