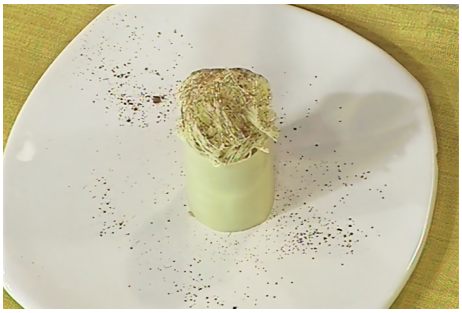
Capuccino



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Almibar de café

Azucar: 80 grs.
Café expresso: 200 g

Bavaroise de café

Azucar: 125 grs.
Crema de leche: 180 grs.
Leche: 180 g
Crema semimontada: 750 g
Hojas de gelatina: 12 g
Café molido: 30 g
Yemas: 160 g

Bizcocho cuchara

Almidón: 90 g
Azucar: 150 grs.
Azucar: 45 grs.
Harina: 90 grs.
Claras: 225 grs.
Yemas: 150 g

Varios

Cacao: Cantidad necesaria
Cobertura de chocolate blanco: 150 g

Preparación de la Receta

Bizcocho cuchara

- En un bowl bata las yemas junto con el azúcar.
- Coloque en una batidora las claras junto con el azúcar
- Bata.
- Mezcle la *harina* junto con el almidón.
- Incorpore luego las claras a las yemas y mezcle.
- Añada el *harina* y mezcle con movimientos envolventes.
- Coloque la mezcla de *bizcocho* en una manga.
- En una placa para horno con papel *manteca* forme copitos con el *bizcocho*.
- Lleve a horno a 220°C y cocine durante 8 minutos.

Bavaroise de café

- Hidrate las hojas de *gelatina*.
- En un bowl mezcle la *crema* de leche junto con la leche y las yemas
- Bata.
- Añada el azúcar y lleve al microondas a máxima potencia durante 1 minuto.
- Retire y añada el *café*.
- Coloque nuevamente en el microondas durante 1 minuto.
- Retire e incorpore las hojas de *gelatina*
- Bata hasta que las mismas de disuelvan.
- Lleve a baño maria invertido
- Retire.
- Por ultimo incorpore la *crema* de leche semimontada de a poco.
- Mezcle hasta integrar

Almibar de café

- Disuelva el azúcar en el *café* caliente

Armado

- Bañe los bizcochos en el *almíbar* de *café*.
- Coloque moldes individuales de 6cm de alto y 5cm de diámetro sobre una placa para horno.
- Coloque dentro de los molde los bizcochos como base.
- Vierta dentro de los moldes la bavaroise de *café*.
- Lleve a la heladera y deje enfriar aproximadamente 6 horas
- Retire.
- Sobre un mármol congelado forme placas de *chocolate* blanco y envuelva los capuchinos.
- Coloque *chocolate* en una manga y sobre el mármol forme hilos.
- Deje enfriar y colóquelos sobre el capuchino.

Presentación

- Sirva en platos individuales y espolvoree con cacao.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/capuccino