Carré de vainillas y bananas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bavarois de vainilla

Leche: 250 cc
Azucar: 125 grs.
Crema de leche: 400 grs.
Chaucha de vainilla: 1 Unidad
Yemas: 12 Unidades
Crema de leche: 250 grs.
Gelatina sin sabor: 14 grs.

Masa de bananas

Manteca: 70 g
Polvo de hornear: 15 grs.
Harina: 250 grs.
Sal fina: Una pizca
Azucar impalpable: 120 grs.
Nuez Moscada: Una pizca
Bananas maduras: 500 g
Azucar: 100 grs.
Huevos: 4 Unidades
Manteca fundida: 150 grs.
Manteca de maní: 50 g
Miel: 120 grs.

Varios

Salsa de chocolate: A gusto
Bananas baby caramelizadas: A gusto

Preparación de la Receta

Masa de bananas

- En un *tamiz* coloque la *harina* junto con el azúcar impalpable, el polvo de hornear y la sal, tamice y reserve.
- Mezcle la *manteca* fundida junto con la *manteca* de *maní*.
- Coloque en la batidora los huevos junto con la miel y bata hasta espumar o punto letra
- Una vez lograda la consistencia deseada vierta el batido en un bowl y agregue los ingredientes secos tamizados en dos partes, mezcle de forma envolvente hasta incorporarlos por completo y luego añada las mantecas, mezcle nuevamente hasta lograr una preparación homogénea.
- En un molde de 52 x 30cm con papel *manteca* enmantecado y frió vierta la reparación, esparza con una espátula hasta cubrir el molde por completo.
- Pele las bananas y córtelas en trozos regulares.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee las bananas, espolvoréelas con azúcar y nuez moscada, cocine unos minutos hasta que estén tiernas y levemente doradas
- Una vez tiernas retírelas y procéselas hasta obtener un puré liso
- Coloque el puré de bananas dentro de una manga sin *boquilla* y sobre la masa trace líneas aleatorias dejando espacios de masa libre
- Deje reposar en la heladera como mínimo durante 2 horas, se recomienda 24 horas.

Bavarois de vainilla

- Coloque en una *cacerola* la leche junto con 250 gramos de *crema* de leche, el interior de la *chaucha* de vainilla y la *chaucha*, lleve al fuego.
- En un bowl coloque las yemas junto con el azúcar y bata hasta *blanquear*.
- Hidrate la *gelatina* en 5 veces su peso en agua.
- Una vez que la leche con *crema* rompa hervor añada de a poco las yemas batidas mientras bate en forma de ocho con una cuchara de madera, una vez que comience a espesar retire del fuego y vierta sobre el bowl donde tiene la *gelatina* hidratada, mezcle bien y lleve a un baño maría invertido.
- Bata los 400 gramos de *crema* de leche hasta montarlos, luego incorpórela en dos veces a la preparación anterior ya fría, mezcle con una espátula con movimientos envolventes

Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa de bananas, retire de la heladera, espolvoree con azúcar impalpable y cocine en horno precalentado a 180°C por aproximadamente 15 minutos
- Transcurrido el tiempo de cocción retire del horno y deje enfriar.
- Corte la masa ya fría por la mitad, sobre una de las mitades coloque un molde cuadrado sin base de 24cm de lado y presione para que la masa se corte, luego acomode dentro del molde un acetato con 10cm de alto, vierta la bavarois de vainilla dentro del molde y reserve en la heladera durante 4 horas aproximadamente.
- Retire de la heladera, quite el molde y el acetato y cubra con la mitad restante de la masa previamente cortada con el molde de 24cm, reserve nuevamente en la heladera hasta el momento de servir.

Presentación

- Sirva en un plato una porción del carré de **vainillas** y bananas y acompañe con bananas baby caramelizadas
- Salsee con salsa de *chocolate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carre-de-vainillas-y-bananas