

Cassata tricolor con genoise de cacao

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Genoise de cacao

Manteca: 50 g

Harina: 125 grs.

Cacao: 25 g

Azucar: 150 grs.

Huevos: 5 Unidades

Helado de Chocolate

Leche: 405 cc

Azucar: 60 grs.

Yema de huevo: 2 Unidad

Dextrosa: 25 g

Cacao Amargo: 15 grs.

Chocolate semi amargo: 60 g

Leche en polvo: 10 g

Estabilizante para helado: 3 g

Helado de crema de frutilla

Leche: 450 cc

Azucar: 70 grs.

Crema de leche: 280 cc

Dextrosa: 160 g

Leche en polvo descremada: 20 g

Frutillas: 500 grs.

Estabilizante para helado: 2 g

Helado de Vainilla

Leche: 500 cc

Azucar: 125 grs.

Crema de leche: 125 cc

Esencia De Vainilla: 10 cc

Yemas de huevo: 3 Unidades

Estabilizante para helado: 3 g

Preparación de la Receta

Genoise de cacao

- Tamice la *harina* junto con el cacao y reserve.
- En un bowl de acero inoxidable coloque los huevos junto con el azúcar, mezcle con un batidor manual hasta romper el ligue, luego lleve el bowl sobre un baño María, mezcle continuamente hasta llegar a una temperatura de 45°C, logrado este punto retire y vuelque en el bowl de la batidora, bata a velocidad máxima hasta que la preparación se blanquee, quede espumosa y alcance temperatura ambiente, incorpore luego la *harina* con cacao, mezcle con un a espátula de goma de forma envolvente, una vez integrados, añada la *manteca* fundida previamente mezclada con parte de la preparación, mezcle hasta integrar.
- Sobre una placa con papel *manteca* vuelque la preparación y distribuya de forma pareja con una espátula, cocine en horno precalentado a 180°C durante 15 minutos
- Pasado el tiempo de cocción retire del horno y deje enfriar a temperatura ambiente.
- Una vez fría la masa corte un rectángulo de la medida del molde que utilizara para armar la cassata.

Helado de Chocolate

- En una *cacerola* a fuego fuerte coloque leche, *dextrosa*, leche en polvo y cacao, mezcle, incorpore parte de azúcar previamente mezclado con *estabilizante*, mezcle nuevamente y agregue el resto de azúcar mezclada con las yemas, cocine hasta que la preparación nape, luego incorpore el *chocolate* picado, mezcle hasta que el *chocolate* se funda, retire del fuego y cuele, reserve en la heladera durante 5 horas.
- Pasado este período vuelque la preparación en el recipiente de la heladora y turбина hasta lograr la consistencia y textura deseada
- Terminado este proceso reserve el helado en el freezer a -18°C durante 12 horas.

Helado de Vainilla

- En una *cacerola* coloque leche y parte de azúcar, lleve a fuego fuerte y mezcle, incorpore luego el resto de azúcar previamente mezclada con las yemas, mezcle hasta que los ingrediente se fundan por completo, obtenido el punto deseado retire del fuego, cuele y reserve en la heladera durante 5 horas
- Pasado este periodo coloque la preparación en el recipiente de la heladora, comience a turbinar y agregue la esencia de vainilla, siga turbinando hasta lograr la textura y consistencia deseada
- Reserve en el freezer a -18°C durante 12 horas.

Helado de crema de frutilla

- Procese las frutillas con un mixer y reserve.
- En una *cacerola* coloque leche, *crema* de leche, *dextrosa*, leche en polvo y *estabilizante* previamente mezclado con azúcar, mezcle con un batidor, lleve la *cacerola* al fuego y una vez que rompa hervor cuele, reserve en la heladera hasta que llegue a los 5°C, obtenida la

temperatura deseada vuelque la preparación en el recipiente de la maquina heladora y comience a turbinar, incorpore las frutillas procesadas y siga turbinando hasta obtener la textura y consistencia deseada

- Terminado este proceso reserve en el freezer a -18°C durante 12 horas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cassata-tricolor-con-genoise-de-cacao-6>