

Cheese de pomelo con brissé de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cacao Dulce: 25 g

Harina: 100 grs.

Polvo de Almendras: 25 grs.

Azúcar impalpable: 100 g

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria

Yemas: 2 Unidades

Manteca: 180 g

Cacao Amargo: 25 grs.

Crema de queso

Pomelo Rosado: 1 Taza

Sal: Una pizca

Queso Crema: 300 grs.

Crema de leche: 100 cc

Almidón de Maíz: 1½ cda.

Azúcar: 100 grs.

Claras: 4 Unidades

Agua: Cantidad necesaria

Gelatina sin sabor: 15 grs.

Opcional

Frutillas:

Preparación de la Receta

- Mezcle el cacao y el polvo de almendras.
- En un bowl mezcle la *harina* con la *manteca* hasta formar una masa arenosa.
- Agregue el azúcar, las yemas y la esencia de vainilla.
- Incorpore la mezcla de cacao y almendras a través de un *tamiz*.
- Termine de unir los ingredientes en la mesada enharinada.
- Deje descansar en la heladera durante 30 minutos.
- Estire la masa y corte medallones.
- Disponga los medallones de masa en una placa y cocine en horno precalentado a 180° C durante 7 minutos aproximadamente.

Crema de queso

- Exprima el **pomelo**.
- Diluya el almidón con un poco de agua.
- Hidrate la *gelatina* con agua.
- Bata las claras con 2 cucharas de azúcar y la sal a punto nieve.
- En un una *cacerola* mezcle el *jugo* de *pomelo*, el resto de azúcar y la *crema*.
- Lleve al fuego y cocine sin dejar de revolver hasta que hierva.
- Añada el almidón diluido y revuelva constantemente hasta que espese.
- Baje la temperatura y agregue la *gelatina* hidratada y el queso *crema*.
- Incorpore las claras batidas a nieve con movimientos envolventes.
- Viera en un molde y reserve en la heladera durante 7 horas o hasta que solidifique.
- Desmolde y con la ayuda de un cortapastas corte medallones.

Presentación

- En el centro de un plato disponga un medallón de masa de **chocolate**, encima una medallón de *crema*.
- Decore con frutillas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cheese-de-pomelo-con-brisse-de-chocolate>