Choco Mac Bourbon

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Compota de quinotos

Bitter Angostura: 3 Gotas
Quinotos: 300 g
Almidón de Maíz: 1 cda.
Jugo de Naranja: 500 cc
Azucar: 80 grs.
Licor de naranjas: 40 cc
Granadina: 30 cc

Crema de chocolate

Leche: 50 cc
Yemas: 3 Unidades
Chocolate semi amargo: 120 g
Chocolate con leche: 100 g
Azucar: 50 grs.
Crema de leche: 250 grs.
Bourbon: 30 cc

Merengue de macadamias

Nueces de Macadamia: 150 grs.
Harina: 20 grs.
Cremor tártaro: 1 cdita.
Azucar: 50 grs.
Claras: 160 grs.
Azucar impalpable: 150 grs.

Praline de Macadamias

Nueces de Macadamia: 100 grs.
Azucar: 100 grs.

Preparación de la Receta

Merengue de macadamias

- Procese las nueces de *macadamia* hasta obtener un polvo.
- Coloque las claras en la batidora y bata a velocidad media, cuando comiencen a espumar incorpore el cremor tártaro, y mas tarde agregue el azúcar en forma de lluvia, bata hasta que las claras estén firmes.
- Tamice el azúcar impalpable junto con la *harina* y el polvo de nueces de *macadamia*, luego incorpórelos de a poco a las claras mientras mezcla en forma envolvente.
- En un molde de 24cm de lado con papel *manteca* enmantecado vuelque la preparación, alise con una espátula y cocine en horno precalentado a 170°C durante aproximadamente 20 a 25 minutos.

Crema de chocolate

- Mezcle ambos chocolates picados en un bowl.
- Coloque la *crema* de leche en una *cacerola* y lleve a fuego mínimo.
- Coloque en un bowl las yemas junto con el azúcar y la leche, bata hasta unir los ingredientes.
- Una vez que la *crema* de leche rompa hervor incorpore las yemas batidas en forma de hilo mientras mezcla continuamente, cocine unos segundos más y vierta la preparación caliente sobre los chocolates, deje reposar unos minutos y luego mezcle hasta fundir por completo el *chocolate*
- Por ultimo incorpore el bourbon, mezcle nuevamente y reserve en la heladera hasta el momento del armado.

Compota de quinotos

- Coloque en una *cacerola* el *jugo* de naranjas junto con el azúcar y lleve a fuego mínimo para que reduzca.
- Si los quinotos no son frescos hidrátelos en agua durante 5 horas aproximadamente.
- Coloque en un bowl la granadina junto con el almidón de maíz, mezcle y agréguelo de a poco a la reducción de *jugo* de naranjas, mezcle continuamente y una vez que rompa hervor incorpore los quinotos, cocínelos hasta que estén tiernos, unos minutos antes de terminar la cocción agregue las gotas de bitter angostura y el *licor* de naranjas.

Praline de Macadamias

- Realice un caramelo y luego incorpore las nueces, muévalas hasta que queden completamente cubiertas con el caramelo
- Una vez frías píquelas.

Armado

- Desmolde el merengue de macadamias y quite el papel de la base, luego corte con un aro de 9cm de diámetro.

Presentación

- Sirva en el plato de presentación un disco de merengue de macadamias y cubra la superficie con la *crema* de *chocolate*.
- Acompañe con quinotos y salsee con la reducción.
- Decore con el *praline* de macadamias.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/choco-mac-bourbon