Creme brulee de Mantequilla de Maní con Helado de Chocolate y Crocante



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Creme brulee

Leche: 200 cc
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Mantequilla de maní: 40 g
Azucar: 75 grs.
Crema de leche: 300 grs.
Yemas: 100 g

Crocante de maní

Azucar: 125 grs.
Glucosa: 125 grs.
Manteca fría: 15 grs.
Maní: 75 g

Helado de Chocolate

Leche: 350 cc
Azucar: 95 grs.
Yemas: 5 Unidades
Manteca: 40 g
Crema de leche: 150 grs.
Chocolate al 70%: 100 g

Varios

Frutas Rojas:

Preparación de la Receta

Creme brulee

- Coloque las yemas en un bowl con la mitad de azúcar, bata hasta blanquearlas y luego incorpore la **mantequilla** de **maní** y el interior de la vaina de vainilla, siga batiendo hasta incorporar todos los ingredientes.
- Coloque en una *cacerola* el resto de azúcar junto con la *crema* de leche y la leche, lleve a fuego máximo, una vez que rompa hervor vierta sobre las yemas una pequeña cantidad y mezcle para atemperarlas, luego incorpore el resto de la leche caliente y mezcle bien, por ultimo cuele y deje enfriar en un baño maría invertido

Helado de Chocolate

- Coloque en una *cacerola* una tercera parte de azúcar junto con la leche y la *crema* de leche, lleve a fuego máximo.
- Bata las yemas con el resto de azúcar hasta blanquearlas, luego vierta una pequeña porción de la leche caliente sobre las yemas para atemperarlas, mezcle y viértalas dentro de la *cacerola* con el resto de leche, lleve nuevamente al fuego y mezcle continuamente con una espátula hasta que espese.
- Coloque el **chocolate** picado junto con la *manteca* en un bowl, una vez que la preparación espese retire del fuego y vierta una parte sobre el **chocolate**, mezcle y luego incorpore el resto mientras mezcla con una espátula hasta fundir el **chocolate** por completo
- Deje enfriar y luego coloque la preparación en la maquina de helado, deje trabajar hasta que la preparación este firme.

Crocante de maní

- Coloque en una *cacerola* el azúcar junto con la glucosa y lleve a fuego hasta obtener un caramelo dorado
- Incorpore luego la *manteca* junto con el *maní*, mezcle hasta fundir la *manteca* por completo
- Extienda el crocante sobre una *plancha* siliconada, cubra con otra *plancha* y pase por encima un rodillo para triturar el *maní*
- Deje enfriar y luego procese.
- Coloque sobre una placa una *plancha* siliconada, luego acomode un molde de papel con forma de circulo en el interior de la medida deseada, disponga en el centro el caramelo triturado y retire el molde, luego lleve al horno precalentado y cocine unos minutos, retire y así obtendrá un circulo de crocante de *maní*
- Proceda del mismo modo con el resto de crocante
- Retire del horno y moldéelas en caliente.

Armado

- Vierta en moldes bajos e individuales la creme brulee, luego colóquelos sobre una placa profunda con agua fría hasta cubrir ¾ parte de los moldes, cocine en horno precalentado durante 40 minutos aproximadamente
- Retire del horno y una vez fría reserve en la heladera durante 4 horas.
- Espolvoree las creme brulee con azúcar y caramelice con un soplete.

Presentación

- Decore la creme brulee con un crocante de *maní*, frutas rojas y acompañe con una bocha de helado de *chocolate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/creme-brulee-de-mantequilla-de-mani-con-helado-de-chocolate-y-crocante