Crocante de frutos secos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crocante de frutos secos

Avellanas peladas y tostadas: 60 g
Harina: 140 grs.
Manteca derretida: 125 g
Almendras fileteadas tostadas: 100 A gusto
Azucar: 125 grs.
Claras: 120 grs.
Piñones tostados: 265 g

Mermelada de frutillas

Pectina: 10 g
Azucar: 180 grs.
Frutillas: 500 grs.
Jugo de Limón: 1 Unidad

Mouse de citronela al lima

Leche: 320 cc
Azucar: 40 grs.
Yemas: 5 Unidades
Lemon grass - vara: 1 Unidad
Chaucha de vainilla: 1/2 Unidad
Crema de leche a medio punto: 600 grs.
Maizena: 30 g
Gelatina sin sabor: 12 grs.
Manteca de cacao: 50 g

Varios

Frutillas: 600 grs.
Jalea de frutas coloradas: 4 cdas.
Lemon grass - vara: 1 Unidad
Crema chantilly:

Preparación de la Receta

Crocante de frutos secos

- En un procesador coloque la *manteca* con el azúcar y mezcle, agreguela *harina*, las claras y las frutas secas
- Procese hasta lograr una pasta
- Coloque la mezcla en una placa para horno con papel *manteca*.
- Cocine en horno precalentado a 170° por 15 a 20 minutos.

Mermelada de frutillas

- Lave y corte las frutillas en cuartos.
- En una *cacerola* cocine las frutillas, con un poco de agua y 2/3 de azúcar a fuego lento.
- Mezcle el azúcar restante con la pectina e incorpore a la mermelada al final de la cocción
- Agregue el *jugo* de *limón*, retire y deje enfriar

Mouse de citronela al lima

- Corte la citronela o lemon grass en cubos pequeños.
- Abra la *chaucha* de vainilla y retire las semillas.
- Disuelva la *gelatina* en agua tibia
- Derrita la *manteca* de cacao.
- Caliente la leche a 60 °, agregue la citronela o lemon grass y la vainilla
- Retire tape y deje reposar por 20 minutos.
- Coloque a calentar la leche y agregue la mitad del azúcar.
- En un bowl mezcle las yemas con la otra mitad del azúcar, agregue la *maicena*, y la leche caliente, mezcle y vuelva a colocar en la *cacerola*, mezcle continuamente hasta que llegue al hervor.
- Retire y coloque en un bowl, agregue la *manteca* de cacao y la *gelatina* disuelta, mezcle y coloque en baño María invertido para enfriar.
- Cuando esté frío incorpore la *crema* de leche semi batida en forma envolvente
- En un molde forrado con papel film coloque la *mousse*, estire y lleve a congelar por 24 horas.
- Retire y bañe con la jalea roja.

Presentación

- Corte las frutillas al medio.
- Sobre el crocante de frutos secos coloque una capa de mermeladas de frutillas, encima la mouse y en los costados acomode las frutillas.
- Decore con *crema* chantilly y lemon grass.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crocante-de-frutos-secos