Dúo de Maracuyá y Banana y Budín Austríaco

Ingredientes

Budín Austríaco

Rhum: 30 cc
Almendras: 100 grs.
Azucar: 125 grs.
Huevos: 3 Unidades
Sal: 6 g
Nibs de cacao: 30 grs.
Manteca: 100 g
Ralladura de limón: 1/2 Unidad
Levadura fresca: 30 grs.
Extracto De Malta: 1 cditas.
Crema de leche: 150 grs.
Manteca de cacao rallada: 40 g
Pasas de uva sin semilla negras y rubias: 150 g
Harina 0000: 400 g

Crema de Maracuyá

Huevos: 180 grs.
Manteca: 125 g
Manteca de cacao: 60 g
Azucar: 160 grs.
Pulpa de Maracuyá: 80 grs.

Mousse de Bananas

Azucar: 170 grs.
Crema de leche: 600 grs.
Manteca de cacao rallada: 60 g
Puré de bananas: 300 g
Rhum oscuro: 25 cc

Preparación de la Receta

Para la Mousse de bananas :

- Calentar un tercio del puré con el azúcar hasta alcanzar los 70°C, retirar del calor y agregar la *manteca* de cacao.
- Homogeneizar.
- Poner en baño de hielo y bajar la temperatura a 18°C, allí incorporar la *crema* a medio punto.

Para la Crema de maracuyá :

- Cocinar a baño maría el puré, los huevos y el azúcar hasta que espese como una *crema* inglesa.
- Fuera del fuego, agregar la *manteca* de cacao rallada.
- Dejar entibiar a 30º C y emulsionar con un mixer o procesadora con la *mantequilla* fría cortada en pequeños cubos.
- Homogeneizar-opcionalmente tamizar.

Para el Budín Austríaco :

- Remojar las pasas en el *rhum*.
- Calentar la *crema* con la *manteca* hasta que se funda.
- Entibiar y agregar la *manteca* de cacao.
- Tamizar la *harina* con la sal, hacer un hueco y colocar la *levadura*, azúcar, *malta* y huevos. Perfumar con ralladura.
- Comenzar a integrar la masa agregando la mezcla de materias grasas de a poco. Formar una masa y dejar descansar un momento. Incorporar las frutas y los nibs.
- Unir la masa y dividir en dos bollos. Dejar levar hasta duplicar el volumen.
- Desgasificar y hacer un agujero central en cada bollo.
- Colocar en los moldes de tubo en mantecados y recubiertos con las almendras.
- Dejar levar hasta que la masa alcance apenas el borde del molde.
- Hornear en horno a 170 °C por 40 a 45 min. Pintar la superficie con agua antes de hornear.
- Desmoldar sobre rejilla y dejar enfriar. Espolvorear con azúcar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/duo-de-maracuya-y-banana-y-budin-austriaco