Fin de verano



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Biscuit de almendras

Azucar: 115 grs.
Claras: 185 grs.
Azucar impalpable: 150 grs.
Almendras en polvo: 150 g
Harina: 80 grs.
Claras: 50 grs.
Yemas: 80 g

Frutas para la decoración y relleno

Pistachos: 30 grs.
Almendras peladas y tostadas: 60 g
Damasco secos picados: 100 g
Cerezas amarenas: 300 g
Almendras fileteadas tostadas: 35 A gusto

Mouse de damasco

Azucar: 60 grs.
Claras: 80 grs.
Miel: 60 grs.
Crema de leche a medio punto: 220 grs.
Pulpa de damascos: 270 g
Gelatina sin sabor: 10 grs.

Varios

Jalea de damascos: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Biscuit de almendras

- En un bowl coloque el polvo de almendras y el azúcar impalpable
- Mezcle bien.
- Incorpore las yemas, 50gr de claras y bata con el batidor de mano.
- Coloque 185gr de claras en un bowl y añada de a poco el azúcar, Batiendo bien hasta lograr un merengue francés.
- Incropore la preparación de almendras con un poco de claras batidas
- Añada la *harina* revolviendo en forma envolvente
- Por último agregue el resto de las claras mezclando en forma suave.
- Coloque la preparación en una placa sobre papel anti-adherente
- Cocine en horno fuerte a 200° durante 8 a 10 minutos.

Mouse de damasco

- En una olla chica coloque el azúcar y la miel y coloque a fuego bajo
- Mezcle y deje cocinarhasta que se disuelva a 118°.
- Bata las claras.
- Incorpore al azúcar y la miel a las claras de a poco, sin dejar de batir hasta que se enfríe la mezcla.
- Caliente 1/3 de la cantidad de la pulpa a baño de maría.
- Hidrate la glatina en agua.
- Mezcle la pulpa con la *gelatina* e incorpore el resto de la pulpa
- Mezcle bien.
- Mezcle las dos preparaciones y para terminar la *crema* de leche semi batida.
- Mezcle con movimientos envolventes.

Armado

- Corte el biscuit en dos capas del tamaño del molde.
- Coloque un aro cuadrado de 20 cm x 20cm
- Sobre una placa, coloque un film en la base y lleve a la heladera
- Retire la placa de la heladera, vierta las frutas secas en la base, coloque la primera capa de mouse, un biscuit, la segunda capa de mouse, vuelque las cerezas y termine con el biscuit
- Lleve a frío durante 24hs.

Presentación

- Cubra con una capa fina de jalea para dar brillo, corte en porciones y sirva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fin-de-verano