Financier con banana y mousse de chocolate con leche



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chips de banana

Bananas: 2 Unidades

Financier

Manteca: 100 g
Azucar: 260 grs.
Claras: 2 Unidades
Chaucha de vainilla: 1/2 Unidad
Harina: 100 grs.
Avellanas peladas: 50 g

Mousse de chocolate con leche

Crema de leche: 300 grs.
Chocolate con leche: 250 g

Salsa caramel

Azucar: 1/2 Taza
Crema de leche: 1 Taza

Varios

Bananas: 2 Unidades
Azucar: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Financier

- Coloque en una olla la *manteca* y lleve a fuego, una vez fundida agregue el interior de la *chaucha* de vainilla
- Cocine a fuego mínimo hasta que la *manteca* se dore
- Retire y deje enfriar.
- Procese la avellanas.
- Bata las claras junto con el azúcar a punto nieve, luego agregue la *harina* junto con las avellanas procesadas, mezcle con una espátula en forma envolvente y una vez que la *manteca* haya bajado la temperatura incorpórela, mezcle hasta lograr una preparación homogénea.
- En moldes individuales previamente enmantecados coloque la preparación y cocine en horno a 170ºC durante 12 minutos aproximadamente.

Mousse de chocolate con leche

- Coloque en una olla 100g de *crema* de leche y lleve a fuego.
- Bata los 200g de *crema* de leche restante a ½ punto.
- Pique el **chocolate** y colóquelo en un recipiente.
- Una vez que la *crema* de leche rompa el hervor vierta sobre el *chocolate*, deje reposar unos minutos y luego mezcle hasta fundirlo por completo.
- Agregue luego la *crema* batida a medio punto, mezcle bien y deje reposar en la heladera durante 2 horas aproximadamente.

Salsa caramel

- Coloque en una olla el azúcar y lleve a fuego hasta formar un caramelo.
- En otra olla lleve a hervor la *crema* de leche.
- Una vez logrado el caramelo agregue la *crema* de leche y mezcle hasta integrarlos.

Chips de banana

- Pele las bananas y corte a lo largo lo mas fino posible.
- Sobre una placa con una *plancha* siliconada disponga las rodajas de **banana** y lleve a horno a 100ºC durante 1 hora aproximadamente.

Armado

- Desmolde los financier.
- Pele las bananas y corte en rodajas lo mas fino posible.
- Sirva en un plato 2 financier y encima coloque rodajas de bananas, espolvoree con azúcar y queme con un soplete hasta caramelizarlas.

Presentación

- Acompañe con una quenelle de **mousse** de *chocolate* con leche y decore con los chips de *banana* y salsee con la salsa caramel.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/financier-con-banana-y-mousse-de-chocolate-con-leche