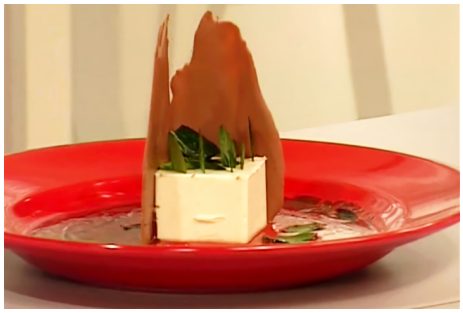
Gelatina de jocoque con sorpresa de miel



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bombón de miel

Cobertura de leche: 200 g
Cobertura negra al 85% cacao: 400 g
Miel: 300 grs.

Cremoso de jocoque

Zahatar: 1 cda.
Agua: 50 cc
Grenetina en polvo: 1 cda.
Azucar: 3 cdas.
Jocoque (Yogurt ácido): 600 g

Salsa de cardamomo

Azucar: 100 grs.
Canela en rama: 1 Unidad
Agua: 1 L
Cardamomo: 1 cda.
Cascara de naranja: 1 Tira

Varios

Aceite Vegetal: Cantidad necesaria
Hojas de menta: 20 Unidades

Preparación de la Receta

Salsa de cardamomo

- Lleve una olla al fuego y agregue el agua, azúcar, *cardamomo*, la rama de canela rota y la cáscara de *naranja* previamente cortada en fina juliana, cocine a fuego máximo y una vez que rompa hervor cocine a fuego mínimo.

Cremoso de jocoque

- Hidrate la *grenetina* en agua.
- En el bowl de la batidora coloque el **jocoque** y azúcar, bata un segundo y agregue el zahatar, bata nuevamente a velocidad baja.
- Una vez hidratada la *grenetina* fúndala en el microondas, luego incorpore una pequeña parte de la preparación de *jocoque*, mezcle para temperar y luego vierta sobre el resto de la preparación, mezcle nuevamente de forma envolvente hasta lograr una preparación homogénea.

Bombón de miel

- Funda la cobertura y luego temple hasta llegar a 30°C, lograda la temperatura deseada vuelque sobre el resto de cobertura y mueva para temperar.
- Sobre una placa con papel encerado coloque por separado cucharadas de cobertura de leche fundida y extienda con una espátula formando una fina lámina
- Reserve en el refrigerador

Armado

- Para los bombones de miel

- Llene las cavidades de un molde de policarbonato con la cobertura negra, retire el excedente con la ayuda de una espátula, vibre el molde sobre la mesada para quitar las burbujas y luego vacíe el molde, reserve en el refrigerador durante 5 minutos.
- Arme un cornet y llénelo con la miel, retire el molde del refrigerador y llene las cavidades con la miel hasta un 60%
- Reserve en el congelador durante 5 minutos, pasado este tiempo retire y cubra nuevamente con la cobertura negra, retire el excedente con la espátula y reserve en el congelador
- Una vez solidificado desmolde dando un golpe seco sobre la mesada
- Reserve en el refrigerador hasta el momento de emplatar.
- Forre un plato con papel film, luego úntelo con aceite vegetal y acomode encima las hojas de *menta*, cúbralas nuevamente con papel film, pinche el papel y cocine en el microondas durante 1 ½ minuto.
- Forre la base cinturas cuadradas de 6cm de lado con papel film y rellénelas con el cremoso de *jocoque*, vibre sobre la mesada y coloque en el centro de cada uno de los moldes un bombón de miel, cubra nuevamente con el resto del cremoso y reserve en el refrigerador hasta que este firme, luego desmolde.

Presentación

- Sobre el plato de presentación acomode un cremoso de *jocoque* con bombón de miel, luego coloque en cada costado dos láminas de cobertura de leche, decore con hojas de *menta* y

por ultimo salsee con la salsa de *cardamomo* e hilos de *chocolate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gelatina-de-jocoque-con-sorpresa-de-miel