Helado de banana split



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche: 1 L
Nuez Moscada: A gusto
Chocolate semi amargo: 150 g
Nueces: 150 g
Yemas: 180 g
Manteca de cacao: 35 g
Bananas: 300 g
Azucar: 250 grs.
Crema de leche: 250 grs.
Ron: 40 cc
Dulce de leche repostero: 150 grs.

Preparación de la Receta

- Coloque en una olla la leche junto con la *crema* de leche y la mitad de azúcar, lleve a fuego.
- En un recipiente coloque las yemas con el azúcar y bata hasta que el azúcar se disuelva
- Una vez que la leche rompa el hervor vierta sobre las yemas mientras mezcle continuamente
- Lleva la preparación a baño maría o a fuego directo sin superar los 82 ºC o y mezcle continuamente hasta que nape el revés de una cuchara de madera
- Inmediatamente vuelque sobre otro recipiente y lleve a baño maría inverso, deje enfriar por lo menos 2 horas para lograr una mejor viscosidad.
- Realice un puré fino y liso con las bananas, luego incorpórelo a la preparación anterior ya fría, mezcle y agregue el *rhum* y nuez moscada.
- Vierta toda la preparación en una máquina heladora previamente enfriada
- Turbine hasta que la mezcla se torne firme
- Mezcle las nueces con la *manteca* de cacao fundida (esto debe hacerse para prevenir que una vez dentro del helado se humedezcan).
- Funda el *chocolate* y deje entibiar.
- Coloque el dulce de leche dentro de una manga.

Armado

- Una vez que el helado de **banana** esta firme, retírelo de la maquina y colóquelo en un recipiente frió, agregue mientras mezcle el *chocolate* tibio, las nueces y por último el dulce de leche, mezcle hasta integrar por completo los ingredientes.
- Sobre una *plancha* siliconada coloque con un molde con formas de mariposa, cubra con una fina capa de masa de pâte à cigarette y retire el molde
- Decore las mariposas con puntos de *chocolate* fundido.
- Con la misma masa y sobre una *plancha* siliconada forme un circulo con la parte de atrás de la cuchara dejándolo bien fino, luego desde el centro hacia afuera forme lineas sobre el circulo en forma de caracol con la misma masa mezclada con *chocolate*.
- Cocine ambas preparaciones en horno a 180ºC durante 8 minutos.
- Retire del horno y en caliente levante las alas de las mariposas precionando suavemente el centro y el cilindro de forma de canasta.

Presentación

- Sirva sobre la canasta 3 bolas de helado y acompañe con *chocolate* fundido.
- Decore con las mariposas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/helado-de-banana-split