Homenaje a Reims

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Biscuit rose de reims

Azucar impalpable: Cantidad necesaria
Azucar: 120 grs.
Harina: 120 grs.
Huevos: 4 Unidades
Esencia De Vainilla: 1 cdas.
Colorante en gel rojo carmin: 1/4 cdita.

Guarnición

Almíbar de champagne rosado: 1 Taza
Frutas rojas surtidas: 300 grs.

Mouse de champagne rosado

Azucar: 100 grs.
Agua: 80 cc
Crema de leche: 350 grs.
Licor de duraznos: 15 cc
Champagne Rosado: 120 cc
Yemas: 80 g
Gelatina sin sabor: 7 grs.

Preparación de la Receta

Biscuit rose de reims

- En un bowl coloque los huevos junto con el azúcar y cocine en un baño de maría mientras mezcla continuamente hasta llegar a punto letra, luego vuelque dentro del bowl de la batidora y comience a batir, incorpore esencia de vainilla y el colorante en gel rojo, bata durante aproximadamente 15 minutos, luego retire y añada en dos veces la *harina* previamente tamizada, mezcle con una espátula con movimientos envolventes
- Coloque la masa en una manga.

Mouse de champagne rosado

- Hidrate la *gelatina* en agua y luego fúndala en el microondas.
- Bata la *crema* de leche a medio punto, incorpore el champagne rosado y el *licor* de duraznos, mezcle.
- Coloque en un bowl las yemas, azúcar y agua, cocine a baño de maría mientras mezcla continuamente con un batidor de mano hasta que espume, luego vuelque dentro del bowl de la batidora y comience a batir durante 15 minutos aproximadamente, incorpore luego una cucharada a *gelatina* fundida, mezcle y viértala dentro del resto de la mouse, mezcle bien y por ultimo agregue la *crema* de leche con champagne.

Guarnición

- Realice un *almíbar* con partes iguales de azúcar y champagne.
- En un bowl coloque las diferentes frutas rojas y báñelas con el *almíbar*, mezcle.

Armado

- Sobre una placa con papel *manteca* acomode cinturas de 12cm de diámetro y rellénelas con la masa de biscuit rose, espolvoree la superficie con azúcar impalpable y cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 15 a 20 minutos.
- Terminada la cocción retire del horno y deje enfriar.
- Una vez frías desmolde y con un corta pasta de 9cm de diámetro corte los biscuit.
- Forre la base de las mismas cinturas que utilizo anteriormente con papel film, acomódelas sobre una placa y rellénelos con la mouse
- Reserve en la heladera durante 8 horas o frezzer durante 1 hora.

Presentación

- Sobre un plato acomode un biscuit rose, encima coloque una mouse y decore con la *guarnición* de frutas rojas y hojas de *menta*.

- Una yema, 18 gramos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/homenaje-a-reims