elGourmet

Huevo de oro

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Huevo de codorniz: 10 Unidad
Sal Maldón: Cantidad necesaria
Oro en polvo: 1 g
Glucosa: 50 grs.
Aceite Neutro: 100 cc
Isomalta: 50 g
Fondant: 100 g

Preparación de la Receta

Caramelo

- Coloque en una olla la glucosa junto con al fondat y lleve a fuego, una vez fundidos ambos ingredientes agregue la isomalta y lleve a 160ºC sin mezclar, una vez lograda la temperatura retire del fuego y deje reposar para que en el descanso aumente 5°C más con el calor residual del recipiente
- Sobre una placa con un silpat estire la preparación de 1 a 2cm y marque cuadrados de 5 x 5 cm
- Reserve en un lugar seco.

Armado

- Coloque los cuadrados de caramelo realizado anteriormente entre dos silpat y cocine en horno 120°C durante 5 minutos.
- Una vez fundido, estire con un palote lo más fino posible.
- Retire un silpat y con la ayuda de un pincel pinte una cara del caramelo con el polvo de oro
- Coloque nuevamente entre los silpat y lleve al horno, retire y marque con la bicicleta cuadrados de 2 x 2
- Reserve en lugar seco.
- Separe las yemas de las claras con la ayuda de un cuchillo pequeño.
- Coloque una yema sobre un silpat y sobre esta disponga una lámina de caramelo de oro
- De calor para fundir la lámina y que esta adopte la forma de la yema

- De vuelta y cubra con otra lámina, lleve nuevamente al calor hasta dejar la yema recubierta de caramelo.

Presentación

- Espolvoree con sal maldom y pimienta.
- Se recomienda comer de un solo bocado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/huevo-de-oro