

Irish Coffee



Ingredientes

Biscuit de nueces

Azucar: 40 grs.

Claras: 180 grs.

Nueces: 80 g

Azucar: 80 grs.

Fecula De Maiz: 100 grs.

Yemas: 95 g

Glacado de chocolate con leche

Azucar: 50 grs.

Agua: 50 cc

Chocolate con leche: 200 g

Gelatina: 8 g

Agua: 40 cc

Leche: 125 g

Glucosa: 50 grs.

Brillo neutro para pastelería: 100 g

Mousse de café

Cafe Instantaneo: 10 g

Whisky: 30 cc

Azucar: 80 grs.

Yemas: 100 g

Leche: 210 cc

Crema: 210 g

Gelatina: 7 g

Agua: 35 g

Preparación de la Receta

Para el Biscuit de nueces

- Batir a punto cinta 95 grs de yemas y 45 grs de azúcar
- Reservar.

- En bol aparte, batir con batidor de mano 180 grs de claras hasta que tomen
- Incorporar 80 grs de azúcar en forma de lluvia.
- Incorporar las yemas al merengue con movimientos envolventes.
- Picar 80 grs de nueces, añadir.
- Agregar 100 grs de fécula de maíz previamente tamizada.
- Disponer en una placa con papel *manteca* y enmantecada.
- Hornear a 175 grados de 12 a 15 minutos.

Para la mousse de café

- Llevar a hervor 210 gramos de leche con 10 gramos de *café* instantáneo.
- Mezclar 100 gramos de yemas con 100 gramos de azúcar.
- Volcar la leche sobre las yemas y llevar a fuego revolviendo hasta que llegue a los 82 °C.
- Retirar del fuego y batir hasta enfriar.
- Hidratar 7 gramos de *gelatina* con 35 cc de agua
- Una vez activada mezclar con la preparación de *café*.

- Montar 210 gramos de crema a medio punto

- Mezclar con 30 cc de whisky.
- Agregar la *crema* a la preparación de *café* con movimientos envolventes.

Para el glaseado de chocolate con leche

- Hidratar 8 gramos de *gelatina* con 40 cc de agua
- Reservar.
- Calentar 125 grs de leche mezclada con 50 grs de azúcar y 50 grs de glucosa.
- En otra olla calentar 100 grs de brillo neutro con 50 cc de agua.
- Verter la leche sobre 200 grs de *chocolate*, agregar el brillo caliente y la *gelatina* hidratada.
- Emulsionar y reservar.

Para el armado

- Cortar dos capas de biscuit con la cintura de acero elegida para molde.
- Disponer el biscuit en el fondo del molde
- Cubrir con una capa de *mousse*.
- Llevar al frío
- Disponer otra base de biscuit
- Cubrir con otra capa de *mousse*.
- Llevar a freezer hasta el momento del bañado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/irish-coffee>