Le mont blanc

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bavaroise de chocolate blanco

Leche: 260 cc
Azucar: 55 grs.
Crema de leche: 600 cc
Chocolate blanco: 240 grs.
Yemas: 6 Unidades
Gelatina sin sabor: 12 grs.

Biscuit clásico

Almidón de Maíz: 15 grs.
Harina: 70 grs.
Claras: 3 Unidades
Azucar: 85 grs.
Yemas: 3 Unidades

Corazón de frambuesa

Mermelada de frambuesas: 80 g
Azucar: 100 grs.
Pulpa de frambuesa: 210 g
Agua: 70 cc
Gelatina sin sabor: 12 grs.

Varios

Almíbar liviano: Cantidad necesaria
Figuras de chocolate blanco:
Harina: Cantidad necesaria
Manteca: Cantidad necesaria
Cacao en Polvo: 1 cda.

Preparación de la Receta

Biscuit

- Bata las yemas con 1/3 del azúcar a blanco.
- Bata las claras con el azúcar restante hasta obtener un merengue francés.
- Incorpore a las yemas con movimientos envolventes.
- Agregue los ingredientes secos tamizados y mezcle con cuidado.
- Extienda sobre una placa previamente enmantecada y enharinada y cocine en el horno precalentado a 180º C durante 10 minutos.
- Deje enfriar y corte un disco de 20 cm de diámetro.

Bavaroise de chocolate blanco

- Bata la *crema* de leche a medio punto y reserve en la heladera.
- Hidrate la *gelatina* con agua fría, disuelva sobre baño María y deje bajar la temperatura.
- En una *cacerola* caliente la leche con la mitad del azúcar.
- Aparte bata las yemas con la mitad del azúcar a blanco.
- Vierta la leche caliente sin dejar de revolver.
- Lleve al fuego bajo y cocine revolviendo constantemente hasta que nape el revés de una cuchara de madera.
- Pase a través de un *tamiz*.
- Pique el *chocolate* y disponga en un bowl.
- Bañe con la preparación anterior y trabaje con un mixer hasta que el *chocolate* se disuelva.
- Incorpore la *crema* semi batida y mezcle con movimientos envolventes.

Corazón de frambuesa

- Hidrate la *gelatina* con agua fría, disuelva sobre baño María y deje bajar la temperatura.
- En una *cacerola* caliente la mermelada, la pulpa, el azúcar y el agua.
- Incorpore la *gelatina* y mezcle bien.
- Forre la base de un aro de 18 cm de diámetro con un papel film.
- Vierta el corazón de frambuesas hasta alcanzar 1 cm de alto y lleve al freezer hasta que tome consistencia.

Armado

- Forre la base de un aro de 20 cm de diámetro con papel film y disponga el disco de biscuit.
- Pincele el biscuit con *almíbar* y cubra con el bavaroise hasta la mitad.
- Apoye el corazón de frambuesas y complete con bavaroise hasta llegar al borde del aro.
- Lleve al freezer durante 1 día,
- Espolvoree con cacao en polvo y cubra con una fina capa de *almíbar*.
- Desmolde y monte sobre un disco de cartón.

Presentación

- Sirva en una fuente y decore con figuras de *chocolate* blanco.

Consulta la receta original en