Lingotes de vainilla y té



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bavarois de vainilla y naranja

Leche: 250 cc
Azucar: 125 grs.
Crema de leche: 250 cc
Gelatina sin sabor: 14 grs.
Chaucha de vainilla: 1 Unidad
Yemas: 12 Unidades
Agua: 70 cc
Crema de leche: 400 cc
Ralladura de naranja: 1/2 Unidad

Madeleine de té

Polvo de hornear: 10 grs.
Huevos: 3 Unidades
Harina 0000: 200 grs.
Azucar impalpable: 90 grs.
Miel: 90 grs.
Sal fina: Una pizca
Manteca fundida: 150 grs.
Té negro en hebras: 1 cdita.

Varios

Almíbar de flores de Hibiscus: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Bavarois de vainilla y naranja

- En una *cacerola* coloque la leche junto con 250cc de *crema* de leche y la mitad de azúcar, lleve a fuego medio y perfume con el interior de la *chaucha* de vainilla y ralladura de *naranja*.

- Hidrate la *gelatina* en 70cc de agua.
- En un bowl coloque las yemas junto con el resto de azúcar y bata hasta integrar
- Una vez que la preparación de *crema* de leche y leche este caliente retire del fuego y agregue una parte a las yemas mientras mezcla, luego vierta el resto en un bowl de acero inoxidable, incorpore las yemas y cocine en un baño María mientras mezcla con una cuchara de madera con movimientos en forma de ocho hasta que nape o espese.
- Logrado este punto retire del baño María y tamice sobre la *gelatina* hidratada, mezcle bien y enfríe sobre un baño de María inverso.
- Bata los 400 gramos restantes de *crema* de leche a tres cuarto puntos.

Madeleine de té

- Tamice la *harina* junto con el polvo de hornear y azúcar impalpable.
- En un bowl coloque los huevos, una pizca de sal y miel, perfume con hebras de té y bata a velocidad máxima hasta integrar, luego incorpore los ingredientes secos tamizados en dos veces, mezcle con una espátula de forma envolvente, por ultimo agregue la *manteca*, mezcle nuevamente hasta lograr una masa homogénea.
- En una placa de 30 x 40cm de lado enmantecada con papel *manteca* vuelque la masa y distribuya con la espátula, espolvoree con hebras de té y reserve en la heladera durante 1 hora
- Pasado este tiempo cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 15 a 18 minutos.

Armado

- Pasado el tiempo de cocción de la Madeleine retire del horno y deje enfriar
- Corte luego la Madeleine con la forma del molde que utilizara.
- Una vez fría la bavaroise incorpore la *crema* de leche batida y mezcle.
- Rellene moldes de silicona individuales con la bavaroise hasta la mitad, vibre el molde sobre la mesada para quitar el aire y luego termine de completar, por ultimo acomode sobre cada uno una base de Madeleine, reserve en el freezer durante 6 horas
- Transcurridas las horas de reposo retire del freezer y desmolde.
- En una manga coloque el *almíbar* de hibiscus.

Presentación

- Sobre el plato de presentación acomode un lingote de vainilla y té y decore con una línea de *almíbar* de hibiscus.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lingotes-de-vainilla-y-te