Mantecado de piloncillo con cerezas salteadas y conos de helado



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cerezas flameadas

Cerezas: 250 g
Mezcal: 1/2 Taza
Manteca: 1 cda.
Azucar: 50 grs.
Cascara de naranja: 1 Tira

Mantecado de piloncillo

Manteca: 75 g
Leche: 1 L
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Piloncillo: 350 g
Yemas: 6 Unidades
Crema de leche: 250 grs.

Pasta de tulipán

Harina: 450 grs.
Claras: 300 grs.
Azúcar glass: 450 g
Manteca pomada: 90 grs.
Colorantes naturales: A gusto

Ponche de navidad

Flores secas de jamaica: 1 Taza
Canela: 2 Ramas
Azucar: 750 grs.

Preparación de la Receta

Mantecado de piloncillo

- Coloque las yemas en un bowl y mezcle hasta romper el ligue.
- Coloque en una *cacerola* la leche, la *crema* de leche, el **piloncillo**, el interior de la vaina de vainilla y la *manteca*, lleve a fuego
- Una vez que rompa hervor vierta solo una pequeña porción sobre las yemas para atemperarlas y luego vierta las yemas a la *cacerola*, lleve nuevamente al fuego y con una espátula mezcle continuamente hasta que rompa nuevamente hervor, luego retire y deje enfriar
- Una vez frió coloque la preparación en la maquina de helado y trabaje hasta obtener una textura firme
- Luego reserve en la heladera hasta el momento de utilizarlo.

Ponche de navidad

- Coloque en una *cacerola* las frutas previamente limpias y cortadas en gajos, incorpore el azúcar y cubra con agua, lleve al fuego.

Pasta de tulipán

- Coloque en la batidora las yemas y comience a batir, incorpore el azúcar glass, la *harina* de a poco y la *manteca* pomada, bata hasta obtener una pasta homogénea.
- Divida la pasta en cuatro partes iguales y pinte tres con un *color* distinto de colorantes, mezcle bien y luego extienda sobre una placa con una *plancha* siliconada líneas de los tres colores, por ultimo cubra las líneas con la ayuda de una espátula con la pasta que no tiene *color* y cocine en horno precalentado a 180°C durante 15 minutos aproximadamente.
- Corte una mica o papel con forma triangular y una vez que la pasta de tulipán este seca córtela de la medida del molde, enrolle la pasta en un cono de madera
- Proceda del mismo modo con el resto de la pasta hasta formar la cantidad de conos deseados.

Cerezas flameadas

- Coloque en una sartén *manteca* y azúcar, lleve a fuego, una vez fundida incorpore las cerezas y la cáscara de *naranja*, deje cocinar unos minutos, luego desglace con mezcal, deje reducir hasta que espese.

Armado

- Coloque en los conos de pasta de tulipán unas bochas del mantecado de *piloncillo*.

Presentación

- Decore los conos con mantecado con las cerezas flameadas y acompañe con el ponche de navidad.

Consulta la receta original en

https://elgourmet.com/recetas/mantecado-de-piloncillo-con-cerezas-salteadas-y-conos-de-helado