Manzana dulce



Ingredientes

Para la bavaresa de vainilla con manzana

Azucar: 50 grs.
Grenetina: 15 grs.
Yemas: 100 g
Crema Batida: 190 g
Leche: 190 Ml.
Manzana verde en brunoise: 1 Unidad
Vainilla: 1 Vaina

Para la decoración

Glaseado color verde: Cantidad necesaria
Almendras picadas: 50 g
Crema Batida: 250 g
Palitos de chocolate: 6 Unidades

Para la magdalena de canela

Azúcar invertida: 15 grs.
Vainilla: 5 Ml.
Canela: 10 grs.
Harina: 70 g
Mantequilla fundida y fría: 30 g
Azucar: 45 grs.
Leche: 30 Ml.
Huevo: 30 g
Polvo para hornear: 5 grs.

Preparación de la Receta

Para la magdalena de canela

- Mezclamos todos los ingredientes (azúcar, azúcar invertida, canela, *harina*, *huevo*, leche, *mantequilla* fundida y fría, polvo para hornear, vainilla)
- Engrasamos los moldes y vaciamos en los mismos.
- Llevamos a un horno a 180 ºC durante 15 minutos.

Para la bavaresa de vainilla con manzana

- Formamos una *crema* inglesa con la leche, azúcar, vaina de vainilla y yemas a punto de napa.
- Dejamos enfriar y agregamos *grenetina* hidratada y fundida.
- Agregamos la *crema* batida de forma envolvente y la **manzana**.
- Vaciamos en los moldes y congelamos.
- Desmoldamos y con un scoop caliente le damos la forma de *manzana* formando un hoyito en el centro.

Para el montaje

- Colocamos la bavaresa sobre una rejilla y la bañamos con el glaseado
- Refrigeramos.
- Ponemos un copo de *crema* sobre la magdalena y encima colocamos la bavaresa ya glaseada.
- Decoramos con un palito de *chocolate* en el centro y almendras picadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/manzana-dulce