Mermeladas y cremosos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de chocolate gianduja y pistache

Bicarbonato De Sodio: 1 cdita.
Pistachos: 100 grs.
Agua: 150 cc
Crema de leche: 600 grs.
Praliné de almendras: 150 g
Glucosa: 2 cdas.
Cobertura de leche: 250 g
Azucar: 100 grs.
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Pectina: 2 cda
Gianduja: 200 grs.

Mermelada de chocolate, flor de jamaica y plátano

Agua: 1/2 L
Agua: 150 cc
Azucar: 1 Taza
Pulpa de plátano: 500 g
Flor de Jamaica: 70 g
Pectina: 1 cda
Cobertura blanca: 150 g

Mermelada de frambuesa con reducción de vinagre balsámico

Frambuesas: 500 grs.
Agua: 150 cc
Glucosa: 1 cda.
Azucar: 250 grs.
Pectina: 1 cda
Cobertura negra al 85% cacao: 250 g

Preparación de la Receta

Mermelada de frambuesa con reducción de vinagre balsámico

- Coloque en un bowl la pectina con media cucharadita de azúcar y agregue el agua en forma de hilo mientras mezcla.
- Coloque en la licuadora las frambuesas junto con el azúcar, licue y agregue un poco de agua, termine de licuar y luego vierta el licuado en una olla, lleve al fuego y agregue la pectina hidratada, cocine a fuego máximo, incorpore la glucosa y la reducción de *vinagre* balsámico y cuando rompa hervor lleve el fuego a mínimo.

Crema de chocolate gianduja y pistache

- Coloque en un bowl la pectina con media cucharadita de azúcar y agregue el agua en forma de hilo mientras mezcla.
- Coloque en una olla la *crema* de leche y lleve al fuego, agregue la pectina hidratada y mezcle, luego incorpore la vaina de vainilla previamente abierta al medio, azúcar, bicarbonato de sodio, la gianduja, el *praline* de almendras y los pistachos, cocine durante aproximadamente 30 minutos.

Mermelada de chocolate, flor de jamaica y plátano

- Coloque en un bowl la pectina con media cucharadita de azúcar y agregue el agua en forma de hilo mientras mezcla.
- Coloque en una *cacerola* la pulpa de *plátano* y lleve a fuego máximo, agregue ½ litro de agua, la pectina hidratada y las flores de jamaica, una vez que rompa hervor lleve el fuego a mínimo, incorpore el azúcar y mezcle.

Armado

- Una vez que las mermeladas estén retírelas del fuego.
- Incorpore a la mermelada de frambuesa la cobertura negra fundida en forma de hilo mientras mezcla hasta lograr una preparación homogénea.
- Proceda del mismo modo con la *crema* de gianduja, incorpore la cobertura de leche fundida y por ultimo agregue la cobertura blanca fundida a la mermelada de pulpa de *plátano*.
- Una vez frías guarde las mermeladas en frascos esterilizados.

Presentación

- Acompañe las mermeladas con tostadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mermeladas-y-cremosos