

## 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>