

Mini gâteaux germanos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bananas caramelizadas

Manteca: 20 g

Banana: 1 Unidad

Azucar: 50 grs.

Baumkuchen — Torta del árbol

Rhum: 2 cdas.

Almidón de Maíz: 90 grs.

Yemas: 8 Unidades

Harina: 120 grs.

Manteca pomada: 220 grs.

Almendras tostadas molidas: 1 cda.

Extracto de vainilla: 1 cdas.

Pasta de almendras: 1 cda.

Azucar: 150 grs.

Sal fina: Una pizca

Claras: 6 Unidades

Azucar impalpable: 50 grs.

Crema advokaat

Licor de huevo: 250 cc

Agua: 50 cc

Crema pastelera: 200 g

Gelatina sin sabor: 10 grs.

Crema de leche: 350 grs.

Azucar impalpable: 50 grs.

Miroir advokaat

Licor de huevo: 50 cc

Jalea abrillantadora en frío: 100 g

Preparación de la Receta

Baumkuchen — Torta del árbol

- Coloque las claras en un bowl con una pizca de sal, bata y una vez que comiencen a espumar incorpore en forma de lluvia el azúcar, siga batiendo hasta que estén firmes.
- En un bowl coloque la pasta de almendras junto con las almendras molidas, bata hasta que quede lisa y sin grumos, luego agregue la *manteca* pomada, almidón de maíz, *rum* y esencia de vainilla, mezcle y luego bata solo hasta unir los ingredientes, agregue las yemas y el azúcar impalpable, bata nuevamente, añada una parte de las claras batidas a nieve, mezcle de forma envolvente, luego incorpore una parte de *harina* previamente tamizada y nuevamente claras, mezcle, agregue el resto de *harina* y claras, mezcle hasta lograr una masa homogénea.
- Forre con papel aluminio la base de un molde cuadrado de 22cm de lado, luego vuelque una parte de la masa, distribuya con una espátula solo hasta lograr un espesor de 3mm.
- Cocine en un horno precalentado con grill hasta que se dore, la preparación debe quedar debajo del grill, una vez dorada la capa superior, retire del horno y coloque nuevamente masa, proceda de la misma forma que la anterior, de esa forma hasta terminar la masa, cuando llegue a la última capa cocine durante 10 minutos a 160°C.

Bananas caramelizadas

- Pele y corte la *banana* en rodajas.
- Lleve una sartén a fuego bajo, incorpore azúcar y cocine hasta que se funda, luego agregue la *manteca* y las rodajas de *banana*, mueva un poco la sartén hasta que las rodajas de *banana* queden cubiertas por el azúcar, cocine un par de minutos y retire del fuego. Deje reposar.

Crema advokaat

- Hidrate la *gelatina* con 50cc de agua y luego fúndala.
- Bata la *crema* de leche hasta montarla.
- Coloque en un bowl la *crema* pastelera junto con el azúcar impalpable, trabájela con una espátula sobre un baño de María solo hasta integrar, retire y agregue la *gelatina*, mezcle y añada el *licor* de *huevo*, mezcle nuevamente y por último incorpore la *crema* montada, termine de unir con un batidor de mano hasta lograr una preparación homogénea.

Miroir advokaat

- Mezcle la jalea con el *licor* de *huevo*.

Armado

- Terminada la cocción del baumkuchen o torta del árbol deje enfriar, si no la utiliza en el momento debe reservarla envuelta en papel film.
- Corte una tira del baumkuchen a lo largo, luego quite los extremos y corte la tira en dos partes iguales, siempre a lo largo.
- Sobre una placa con papel vegetal acomode dos moldes de mini gateaux, forre el interior de los moldes con acetato, coloque dentro de cada uno una tira de baumkuchenl, cúbralas con rodajas de bananas caramelizadas y rellene con la *crema* advokaat, empareje la superficie con una espátula.
- Reserve en el freezer hasta que este firme.
- Transcurridas las horas de reposo retire los budines del freezer y glasee la superficie con el miroir, alise con una espátula de forma prolija, luego desmolde.
- Corte una fina tira del baumkuchenl y a su vez corte la tira en bastones de 1cm de ancho, píntelos con el miroir y péguelos en las paredes del budín.

Presentación

- Sirva en el plato de presentación un mini gateau y decore con rodajas de bananas caramelizadas. Reserve en la heladera hasta el momento de servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mini-gteaux-germanos>