

Napoleón de amaretto con brandy y cítricos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Brandy snap

Leche: 80 cc

Manteca: 60 g

Nuez Moscada: Una pizca

Harina: 60 grs.

Azucar impalpable: 200 grs.

Compota de cítricos

Lima: 1 Unidad

Pomelo Rosado: 1 Unidad

Agua: 200 cc

Azucar: 200 grs.

Naranja: 1 Unidad

Crema de amaretto

Amaretto: 100 cc

Crema de leche: 200 cc

Gelatina sin sabor: 10 grs.

Dulce de leche: 75 grs.

Crema acida: 300 cc

Opcional

Coulis de frutas:

Preparación de la Receta

Crema de amaretto

- Hidrate la *gelatina*, luego funda a baño María y deje bajar la temperatura.
- En un bowl bata las dos cremas a medio punto.
- Agregue el dulce de leche, el **amaretto** y la *gelatina* hidratada
- Distribuya la mezcla en moldes individuales hasta alcanzar 1 cm de alto y lleve al frío hasta que tome consistencia.

Brandy snap

- En un bowl mezcle el azúcar impalpable, la leche, la *harina* y la nuez moscada.
- Incorpore la *manteca* pomada y mezcle hasta obtener una pasta lisa.
- Deje reposar en la heladera durante 1 hora.
- Extienda cucharadas de masa sobre una lámina siliconada formando discos finos.
- Cocine en el horno precalentado a 180° C durante 10 minutos o hasta que se vean dorados.

Compota de cítricos

- En una *cacerola* disponga el azúcar, el agua y lleve al fuego hasta obtener un *almíbar* espeso.
- Pele los cítricos a vivo y separe los gajos también a vivo.
- Sumerja dentro del *almíbar* frío y deje macerar unos minutos.

Presentación

- Desmolde una *crema* de *amaretto* en el centro de un plato, encima disponga una galleta, luego otra *crema*, otra galleta, finalmente otra *crema* y termine con una galleta.
- Rocíe los bordes del plato con coulis de frutas y los cítricos con las frutas.

- Si no consigue *crema* ácida, mezcle *crema* de leche con unas gotas de *limón*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/napoleon-de-amaretto-con-brandy-y-citricos>