

# Nougat helado con fruta de la pasión

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Gelatina de maracuyá

**Azucar rubio:** 60 grs.

**Gelatina sin sabor:** 10 grs.

**Pulpa de fruta de la pasión:** 400 g

### Nougat helado

**Praliné de almendras picado:** 120 g

**Azucar:** 40 grs.

**Claros:** 80 grs.

**Glucosa:** 40 grs.

**Crema de leche a medio punto:** 400 grs.

**Pasas de uva maceradas al rum:** 120 g

**Miel:** 100 grs.

### Pasta de cigarrillo

**Manteca:** 100 g

**Claros:** 100 grs.

**Harina:** 100 grs.

**Azucar impalpable:** 100 grs.

### Salsa de caramelo

**Pulpa de fruta de la pasión:** 1 Taza

**Azucar:** 120 grs.

## Preparación de la Receta

### Nougat helado

- Bata las claras.

- En una olla coloque la glucosa junto con la miel y el azúcar y caliente a 123°.
- Añada el caramelo a las claras lentamente y continúe batiendo hasta que se enfríe y quede un merengue firme.
- Retire parte del merengue y mezcle con la *crema* semi batida.
- Añada el *praliné*, mezcle bien e incorpore junto con las pasas de uva al resto del merengue con movimientos envolventes.
- Coloque la mezcla en un molde cuadrado y esparza bien.
- Lleve al freezer durante 24hs.
- Retire y corte en tiras finas.

## Salsa de caramelo

- En una sartén cocine el azúcar a fuego bajo hasta llegar a los 160° y se forme un caramelo.
- Añada de a poco la fruta de la pasión ( a esto se lo llama decocción) revolviendo hasta lograr una salsa no muy espesa.
- Deje entibiar y coloque dentro un cornet de papel.

## Gelatina de maracuyá

- Caliente la mitad de pulpa con el azúcar y añada la *gelatina*.
- Vierta el resto de la pulpa.
- Coloque en una placa con film plástico y lleve a congelar.
- Retire y corte en rectángulos.

## Pasta de cigarrillo

- Coloque todos los ingredientes en un procesador y mezcle bien.
- Coloque la masa sobre un papel *manteca* ayudando con un molde rectangular de acetato forme rectángulos.
- Retire el molde y coloque sobre una placa.
- Lleve a horno a 200° durante 3 minutos.
- Al retirar del horno coloque los rectángulos de masa sobre un molde circular forrado de papel aluminio y dé forma circular apretado el extremo para cerrar.

## Presentación

- En un plato rectangular, coloque tres rectángulos de *gelatina* de la pasión, encima las tiras de nougat y el círculo de pasta de cigarrillo
- Dentro del círculo de pasta coloque un poco más de nougat decore con unas gotas de salsa y encima de estas las pasas de uva.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/nougat-helado-con-fruta-de-la-pasion>