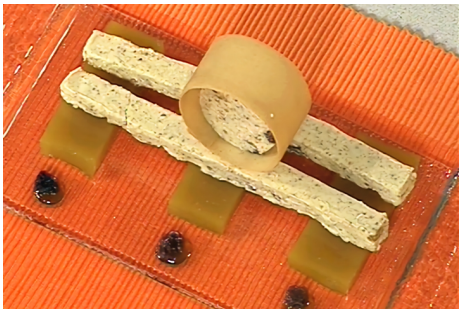
Nougat helado con fruta de la pasión



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.
Claras: 80 grs.
Glucosa: 40 grs.
Crema de leche a medio punto: 400 grs.
Pasas de uva maceradas al rhum: 120 g
Miel: 100 grs.

Pasta de cigarrillo

Manteca: 100 g
Claras: 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 circulo 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