

Nougat helado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema inglesa

Azucar: 50 grs.

Gelatina sin sabor: 3 Hoja

Yemas: 5 Unidades

Crema de leche: 350 grs.

Leche: 180 g

Merengue

Claros: 70 grs.

Miel: 150 grs.

Nougatine

Avellanas: 50 g

Almendras: 50 g

Azucar: 1 Taza

Varios

Coulis de frutillas:

Preparación de la Receta

Crema inglesa

- Hidrate las hojas de *gelatina* con agua.
- Coloque en un bowl las yemas junto con el azúcar y bata a blanco.

- Caliente la leche.
- Una vez que la leche hierva vierta sobre las yemas, lleve nuevamente a fuego suave y mezcle continuamente en forma de 8, agregue la *gelatina* y siga mezclando hasta que espese obteniendo así la *crema* inglesa. Vierta en un bowl y deje enfriar.
- Bata la *crema* de leche a ½ punto.

Merengue

- Caliente la miel.
- Coloque las claras en una batidora con una pizca de sal, bata durante 5 minutos y agregue la miel caliente en forma de hilo, termine de batir al máximo hasta que se enfríe.

Nougatine

- Coloque en una sartén el azúcar y lleve a fuego, una vez disuelta agregue las almendras junto con las avellanas, ambas peladas y tostadas, mezcle nuevamente, retire del fuego y coloque sobre una *plancha* siliconada o una placa con aceite, deje enfriar a temperatura ambiente. Una vez frío triture obteniendo casi un polvo de las almendras y avellanas.

Armado

- En un recipiente mezcle la *crema* inglesa junto con el merengue y la *crema* batida a ½ punto, integre las tres preparaciones en forma envolvente y agregue la nougatine, incorpore.
- Humedezca con agua un molde y forre con papel film, vierta la preparación, cubra con el film y lleve a la heladera durante 12 horas.
- Desmolde y corte en porciones.

Preparación

- Sirva las porciones de nougat y salsee con el coulis de *frutilla*.

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