

Omelette Novergienne

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Base

Polvo de Almendras: 100 grs.

Claras: 4 Unidades

Azucar: 2 cdas.

Azucar impalpable: 100 g

Bebida sugerida

Muscat:

Ganache

Chocolate cobertura: 200 g

Crema de leche: 200 cc

Merengue italiano

Azucar: 200 grs.

Agua: 100 cc

Claras: 4 Unidades

Praliné

Almendras: 200 g

Azucar: 250 grs.

Varios

Cognac: 200 cc

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Helado de crema: 700 g

Preparación de la Receta

- Pele, tueste las almendras y pique groseramente con un cuchillo.
- En una sartén derrita el azúcar hasta formar un caramelo rubio.
- Incorpore las almendras y mezcle bien.
- Vierta sobre una placa siliconada y deje solidificar.
- Pique groseramente y reserve.

Ganache

- Lleve la *crema* de leche a ebullición.
- Pique groseramente el *chocolate*.
- En un bowl disponga el *chocolate* y cubra con la *crema* caliente.
- Deje derretir el *chocolate* y reserve en la heladera hasta que se enfríe.
- Una vez frío mezcle con el *praliné*.

Merengue italiano

- En una *cacerola* mezcle el azúcar con el agua hasta formar un *almíbar* a 180° C (punto bolita duro).
- En una batidora eléctrica monte las claras.
- Un momento previo al punto nieve vierta el *almíbar* en forma de hilo mientras continúa batiendo.

Base

- Bata las claras con el azúcar punto nieve.
- Tamice el azúcar impalpable con el polvo de almendras.
- Fuera de la batidora incorpore a las claras en forma envolvente.
- Vierta sobre una placa y cocine en horno precalentado a 140° C durante 25 minutos aproximadamente.
- Corte discos con la ayuda de un cortapastas.

Armado

- En el centro de un plato disponga un aro moldeador y rellene la mitad con helado, en el centro un poco de la mezcla de *chocolate* y *praliné* y finalmente helado.
- Reserve en el freezer hasta que solidifique.
- Acomode un disco de base en un plato y desmolde el helado encima.
- Rellene una manga de repostería con pico rizado y cubra toda la superficie del postre.
- Espolvoree con azúcar impalpable y gratine en el horno o bien con la ayuda de un soplete de cocina.

Presentación

- Sirva el postre en platos individuales y rocíe con cognac caliente y flambee.
- Acompañe con frutas rojas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/omelette-novergienne>