

Parfait de avellanas y sabayón de amaretto

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crocante de especias

Manteca blanda: 35 grs.

Jugo de Limón: 5 cc

Azucar impalpable: 70 grs.

Semillas de Amapola: 2 g

Harina: 35 grs.

Semillas de sésamo: 2 g

Moscato: 30 cc

Semillas de linaza: 2 g

Ganache

Cobertura chocolate picado: 100 g

Crema fresca: 50 cc

Merengue japones

Azucar: 100 grs.

Coco rallado: 50 grs.

Claras de huevo: 100 cc

Harina de almendras: 50 g

Parfait

Nougatine de almendras picado: 100 g

Yemas: 15 Unidades

Avellanas Picadas: 100 g

Huevos: 8 Unidades

Hojas de colapez: 15 Unidades

Crema fresca batida: 1 1/2 L

Sabayon de amaretto

Agua: Cantidad necesaria

Amaretto: 75 cc

Crema Batida: 250 cc

Azucar: 75 grs.

Yemas: 3 Unidades

Varios

Salsa de frambuesa: Cantidad necesaria

Moras: 100 g

Hojas de menta: Cantidad necesaria

Crema chantilly: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Parfait

- Hidrate las hojas de colapez en agua fría
- Luego coloque en un baño maría hasta que se derrita.
- Bata los huevos junto con las yemas a blanco.
- Incorpore las hojas de colapez derretidas a las mezcla de huevos y termine de batir.
- Agregue la *crema* semibatida e incorpore con movimiento envolventes.
- Por último añada la nougatine y las avellanas picadas.

Ganache

- Coloque la *crema* de leche en una *cacerola* a fuego suave.
- Pique el *chocolate* cobertura
- Reserve.
- Retire la *crema* del fuego e incorpore el *chocolate*, bata hasta integrar.
- Lleve el batido a Baño María invertido y bata hasta que tome consistencia.

Merengue japones

- Bata las claras a nieve junto con el azúcar.
- Incorpore en forma envolvente el coco y la *harina* de almendras.
- Con una espátula, coloque sobre un *sympat*, o *plancha* siliconada, y lleve a horno a 170°C por 8 a 10 minutos.
- Retire del horno, corte inmediatamente en forma rectangular, forre el molde y reserve.

Armado

- Coloque la ganache dentro del molde con el merengue japonés.
- Añada el **parfait** hasta llenar el molde, cubra con film y lleve al freezer hasta congelar.

Sabayon de amaretto

- Sobre un baño maría bata las yemas junto con el azúcar, el **amaretto** y el agua, hasta que espume y tome consistencia.
- Retire y coloque a Baño María invertido.

- Bata la *crema* de leche bien firme e incorpore a la mezcla anterior suavemente con movimientos envolventes.

Crocante de especias

- En un bowl coloque la *manteca*, el azúcar, parte del *harina*, unas gotas de *limón* y el vino moscato
- Bata hasta formar una pomada.
- Luego coloque el resto del *harina* y termine de mezclar
- Lleve a freezer hasta enfriar
- Con una espátula tome pequeñas porciones de la pomada y dele forma ovalada y bien fina.
- Espolvoree con semillas de *sésamo*, linaza y *amapola*.

Presentación

- Con un cuchillo caliente corte el *parfait* en porciones.
- Sobre un plato coloque el sabayon, y una porción de *parfait* sobre éste.
- Encima coloque un copo de *crema* chantillí, decore con hojas de *menta*, y moras frescas.
- Termine con el crocante de *especias* y la salsa de frambuesas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/parfait-de-avellanas-y-sabayon-de-amaretto>