Parfait de Maracuyá

Ingredientes

Huevo: 1 Unidad
Azucar: 120 g
Crema batida a medio punto: 400 g
Yema de huevo: 5 Unidades
Agua: Cantidad necesaria
Brillo multiuso: 50 grs
Semillas de Maracuyá:
Jugo de maracuyá: 120 cc

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Colocamos las yemas y el *huevo* en la cuba de la batidora
- Reservamos.
- Por otro lado, en una *cacerola*, añadimos azúcar y la cubrimos con el *jugo* de **maracuyá**
- Llevamos a hervor hasta obtener un *almíbar* de 118°C.
- Volcamos sobre las yemas batiendo con un batidor de globo a máxima velocidad.
- Luego, batimos hasta obtener el punto cinta y que la preparación esté completamente fría.
- Batir la *crema* a medio punto
- Integramos.
- Hidratamos la *gelatina* junto con el agua
- Activamos durante 30 segundos en el microondas.
- Incorporamos a la preparación anterior
- Colocamos en vasos
- Llevamos al frío.

Para terminar

calentamos el brillo junto con el az&uacute

- Car
- Incorporamos las semillas de *maracuyá*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/parfait-de-maracuya