Parfait de miel de ulmo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Almíbar de menta

Azucar: 100 grs.
Agua: 100 cc
Menta: 30 g

Helado de frutos rojos

Agua: Cantidad necesaria
Azucar: 200 grs.
Frutos rojos: 500 grs.

Parfait

Agua: Cantidad necesaria
Azucar: 150 grs.
Huevos: 4 Unidades
Yemas: 7 Unidades
Miel de ulmo: 150 g
Crema de leche: 400 cc
Hojas de gelatina: 6 Unidades

Salsa de vainilla natural

Leche: 250 cc
Azucar: 200 grs.
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Yemas: 4 Unidades
Crema de leche: 250 cc

Preparación de la Receta

Parfait

- Hidrate las hojas de *gelatina* con agua fría y luego funda sobre baño María suave
- Bata la *crema* de leche a punto chantilly y reserve en la heladera.
- En una *cacerola* disponga el azúcar, cubra con agua y lleve al fuego hasta obtener consistencia de *almíbar*.
- Incorpore la miel apague el fuego y mezcle hasta que se disuelva.
- Bata los huevos y las yemas hasta que espumen.
- Sin dejar de batir vierta el *almíbar* en forma de hilo.
- Continúe batiendo hasta que baje la temperatura.
- Incorpore la *gelatina* y termine de mezclar.
- Retire de la batidora e incorpore la *crema* con movimientos envolventes.
- Rellene un molde de terrina forrado con film y lleve al freezer hasta que tome consistencia.

Helado de frutos rojos

- En una *cacerola* disponga el azúcar, moje con un poco de agua y lleve al fuego hasta obtener consistencia de *almíbar*.
- Deje bajar la temperatura y procese con los frutas rojos.
- Trabaje en la máquina heladora hasta que tome consistencia.

Salsa de vainilla natural

- Abra la vainia de vainilla al medio y raspe las semillas.
- Caliente la leche con la *crema* de leche y la vainilla hasta que alcancen el hervor.
- En un bowl bata las yemas con el azúcar a blanco.
- Bañe con la *crema* y leche caliente mezclando enérgicamente.
- Lleve nuevamente al fuego y revuelva hasta que nape el revés de una cuchara de madera.
- Deje enfriar antes de servir.

Almíbar de menta

- En una *cacerola* disponga el azúcar, el agua y lleve al fuego hasta reducir a la mitad.
- Agregue las hojas de *menta* y luego procese todo junto.
- Deje enfriar antes de servir.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de **parfait**, en el costado una porción de frutos rojos y una quenelle de helado.
- Rocíe los bordes con la salsa de vainilla y el *almíbar* de *menta*

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