Parfait Helado

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Chocolate semi amargo picado: 125 Gramos
Lima para su ralladura: 3 Unidades
Praliné de nuez pecan: 250 Gramos
Confitura de frutos rojos: 250 Gramos
Pistachos: 50 Gramos

Parfait

Aceite de coco neutro: 150 Gramos
Castañas de cajú remojadas 8 hs: 700 Gramos
Leche de almendras: 125 c.c.
Esencia De Vainilla: 25 c.c.
Miel: 250 Gramos

Sopa de maracuyá, mango y naranja

Hojas de Albahaca: 10 Unidades
Cúrcuma fresca: 10 Gramos
Jugo de Naranja: 350 c.c.
Maracuyá: 1 unidad
Azúcar integral: 30 Gramos
Jengibre fresco: 10 Gramos
Mango: 300 Gramos
Hojas de menta: 10 Unidades

Preparación de la Receta

Mousse

- Licuar castañas de *cajú*, leche de almendras, extracto de vainilla, miel y aceite de coco neutro hasta tener una preparación lisa.
- Llevar a frío hasta que tome consistencia por 1 hora.
- Agregar el *praliné* picado, el *chocolate*, pistachos, ralladura de lima y mezclar hasta integrar.
- Añadir la confitura y con espátula mezclarlo sin integrarlo totalmente para que quede marmolado.

- Llevar a molde de budín previamente enfilmado, alisar con espátula y dejar en freezer por 12 horas.

Sopa maracuyá, mango y naranja

- Licuar mango, la pulpa del *maracuyá*, *jugo* de *naranja* y azúcar integral.
- Agregar *cúrcuma* fresca rallada, *jengibre* fresco rallado, *menta* picada, *albahaca* picada y reservar en frío 15 minutos.

Armado

- Servir rodajas del **parfait** sobre una base de la *sopa* de *maracuyá* y mango.
- Terminar con hojas de *albahaca* y de *menta*.

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