Pastelin de plátano con chocolate blanco y cardamomo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cremel de vainilla

Crema de leche: 1 L
Yemas: 13 Unidades
Vaina de vainilla: 2 Unidad
Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Azucar: 180 grs.
Gelatina en hojas: 10 g

Pasta philo

Chocolate blanco: 80 grs.
Azúcar glass: 100 g
Crema chantilly: 500 grs.
Manteca fundida: 200 grs.
Masa Philo: 500 g

Plátanos rostizados

Vaina de vainilla: 1 Unidad
Semillas de cardamomo: 1 cda.
Manteca fundida: 4 cdas.
Ron añejo: 1/4 Taza
Azucar morena: 45 grs.
Plátano tabasco: 5 Unidades

Tuile de plátanos

Plátano dominico: 2 Unidades
Platano macho: 2 Unidad
Plátano tabasco: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Tuile de plátanos

- Pele los plátanos y colóquelos dentro de la procesadora y procese hasta obtener un puré liso.
- Extienda una fina capa del puré de **plátano** sobre una placa con una *plancha* siliconada, cocine en horno a 120°C durante 1 hora.

Plátanos rostizados

- Corte los plátanos al medio a lo largo con piel y colóquelos en una placa, espolvoree con azúcar morena, la vaina de vainilla previamente abierta al medio, la *manteca* fundida, el *ron* y las semillas de **cardamomo**, cocine en horno a 180°C durante 40 minutos aproximadamente.

Cremel de vainilla

- Coloque la *crema* de leche en una *cacerola* junto con el interior de las vainas de *vainillas*, esencia de vainilla y la mitad de azúcar, lleve a hervor.
- Bata las yemas con el resto de azúcar hasta blanquearlas.
- Hidrate las hojas de *gelatina* en agua fría.
- Una vez que la *crema* de leche rompa hervor incorpore una pequeña porción sobre las yemas para atemperarlas, mezcle, lleve la *cacerola* con el resto de *crema* nuevamente al fuego y vierta sobre esta las yemas mientras mezcla continuamente hasta que la preparación espese.
- Una vez espesa agregue la *gelatina*, mezcle y luego cuele, reserve sobre un baño maría invertido, luego reserve en la heladera hasta el momento de utilizarla.

Pasta philo

- Pinte las hojas de masa philo con *manteca* fundida y colóquelas a medida que las pinta dentro de un molde circular de 24cm de diámetro aproximadamente.
- Pinte nuevamente la última capa y luego espolvoree con azúcar glass, cocine en horno a 180°C hasta que estén levemente doradas.

Armado

- Una vez dorada la masa philo retire del horno, quite el molde y coloque la masa sobre una fuente.
- Cubra la base con **chocolate** blanco fundido, luego coloque el cremel en una manga y cubra el **chocolate** con abundante cremel, encima disponga los plátanos rostizados sin piel y cúbralos con *crema* chantilly.

Presentación

- Decore con las tuil de plátanos.

Consulta la receta original en