Petit Fours - Caramelos mou, Tejas de almendras y naranja y Pirámides de pionono



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caramelos Mou

Crema de leche: ¼ L
Azúcar Negra: 400 grs.
Agua: Cantidad necesaria

Pirámides de pionono

Chocolate cobertura semi-amargo: 150 g
Azucar: 60 grs.
Miel: 1 cda.
Harina 0000: 60 g
Huevos: 6 Unidades
Crema de leche: 150 cc

Tejas de almendras y naranja

Almendras: 500 g
Azucar: 625 grs.
Naranjas: 3 Unidades
Agua: Cantidad necesaria
Harina: 125 grs.
Manteca: 250 g

Preparación de la Receta

Caramelos Mou

- En una *cacerola* disuelva el azúcar con la *crema* de leche hasta su ebullición.
- Cocine a fuego bajo hasta obtener un punto bolita blanda 116ºC.

- Limpie los bordes de la *cacerola* con un pincel humedecido en agua.
- Retire del fuego y mezcle bien.
- Extienda la preparación sobre una placa enmantecada.
- Cubra con un papel film y deje entibiar.
- Corte los caramelos y envuelva en papel celofán.

Tejas de almendras y naranja

- Derrita la *manteca*.
- Ralle la cáscara de las naranjas y exprima.
- Pele las almendras y procese.
- En un bowl mezcle la *harina* con el azúcar y las almendras.
- Incorpore la ralladura y *jugo* de **naranja**.
- Finalmente agregue la *manteca* derretida.
- Deje reposar durante 1 hora.
- Tome porciones de pasta sobre un silpat.
- Aplaste la masa con los dedos humedecidos en agua hasta obtener discos.
- Cocine en el horno precalentado a 180º C hasta que se vean dorados.
- Moldee en caliente sobre un palo de amasar.

Pirámides de pionono

- Bata los huevos con el azúcar hasta que dupliquen su volumen.
- Incorpore la miel y la *harina* tamizada.
- Vierta sobre una placa y cocine en el horno precalentado a 180º C durante 20 minutos aproximadamente.
- Pique groseramente el *chocolate*.
- Lleve la *crema* de leche a hervor y vierta sobre el *chocolate*.
- Deje derretir sin revolver.
- Corte el pionono en cuatro partes y unte cada una con la ganache fría.
- Monte una capa de pionono sobra la otra.
- Corte tiras de 4 cm de ancho y corte cada una por la mitad al bies obteniendo triángulos.
- Pegue dos triángulos entre sí con la ganache.
- Reserve en la heladera durante 1 hora.
- Bañe con ganache caliente y vuelva a enfriar.
- Corte triángulos de 1 cm de espesor con la ayuda de un cuchillo caliente.

Presentación

- Sirva los petit fours en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/petit-fours-caramelos-mou-tejas-de-almendras-y-naranja-y-piramides-de-pionono