

Petit fours

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cerezas con anís

Azúcar: 30 grs.

Licor de Anís: 50 cc

Cerezas: 8 Unidades

Agua: 200 cc

Hojas de gelatina: 3 Unidades

Chocolate con curry

Sal Maldón: Una pizca

Chocolate cobertura semi-amargo: 200 g

Curry: Una pizca

Mango y naranja

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria

Pulpa de mango: 200 g

Jugo de Naranja: 200 cc

Chocolate Cobertura Blanco: 200 g

Manteca de cacao: 50 g

Marshmallows

Azúcar invertida: 50 grs.

Pétalos de rosa caramelizados: Cantidad deseada

Claras: 100 grs.

Glucosa: 100 grs.

Hojas de gelatina: 12 g

Frutos rojos: Cantidad necesaria

Azúcar: 150 grs.

Agua: 50 cc

Azúcar impalpable: Cantidad necesaria

Colorante rosa: Unas gotas

Extracto de rosas: Unas gotas

Preparación de la Receta

Marshmallows

- Hidrate las hojas de *gelatina* en agua y reserve.
- En una *cacerola* disponga al agua, el azúcar y lleve a hervor.
- Agregue el azúcar invertida, la glucosa y lleve nuevamente a hervor hasta alcanzar los 140° C.
- Retire del fuego, incorpore la *gelatina* y mezcle bien.
- Bata las claras hasta que espumen.
- Sin dejar de batir vierta por un borde el *almíbar* en forma de hilo y continúe batiendo hasta obtener un merengue firme.
- Integre el extracto de rosa, el colorante y termine de batir.
- Vierta dentro de una manga pastelera y forme botones sobre una placa siliconada.
- Corone cada botón con un fruto rojo y cubra con más pasta.
- Espolvoree con pétalos de rosa caramelizados, azúcar impalpable y lleve al frío hasta que tomen consistencia.

Cerezas con anís

- Disuelva las hojas de *gelatina* en agua y reserve.
- Disuelva el azúcar en el agua.
- Incorpore la *gelatina* y el anís.
- En vasos pequeños (shot), disponga una *cereza* y cubra con la mezcla de *gelatina* hasta la mitad.
- Lleve al frío hasta que tomen consistencia.
- Desmolde las cerezas con la *gelatina* y reserve.

Chocolate con curry

- Pique el *chocolate*, derrita sobre baño María y deje bajar la temperatura.
- Sobre una lámina plástica vierta el *chocolate* y esparza con una espátula hasta formar una lámina fina.
- Espolvoree la superficie con *curry* y la sal.
- Cubra con otra lámina plástica, extienda con la mano y deje solidificar.
- Desmolde y corte en trozos.

Mango y naranja

- Mezcle la pulpa de mango con el *jugo* de *naranja* y la esencia de vainilla.
- Distribuya en vasos pequeños (shot) y sumerja una *palillo* de madera que sobre salga 4 cm del borde.
- Lleve al freezer hasta que se congelen.
- Pique el *chocolate*, disponga en un bowl con la *manteca* de cacao y derrita sobre baño María.

- Desmolde los bocados de mango y bañe con el *chocolate* derretido caliente.

Presentación

- En una fuente distribuya los diferentes bocados.
- Si no consigue azúcar invertida reemplace por la misma cantidad de jarabe de glucosa o azúcar común.
- Si no consigue sal Maldón utilice sal gruesa común.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/petit-fours>