

Postres

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Gubana

Leche: 150 cc

Levadura fresca: 25 grs.

Harina: 500 grs.

Sal: 5 g

Ralladura de naranja: 1 Unidad

Harina: 1 cda.

Azucar: 300 grs.

Huevos: 6 Unidades

Manteca pomada: 120 grs.

Raspadito

Culis de kiwi: 200 cc

Lemoncello: 200 cc

Barra de hielo: 1 Unidad

Culis de frutillas: 200 cc

Relleno

Piñones: 180 g

Ralladura de limón: 1 Unidad

Almendras: 150 g

Canela En Polvo: 20 g

Pasas de uva negras: 180 g

Sal: Una pizca

Cacao Amargo: 30 grs.

Ralladura de naranja: 1 Unidad

Nuez Moscada: 5 g

Pasas de uva rubias: 180 g

Clavo De Olor: 2 Unidades

Grappa: 250 cc

Nueces: 100 g

Amaretti: 100 g

Fruta abrillantada: 100 g

Semifreddo de frutos secos y turrón

Yemas de huevo: 140 grs.

Azucar: 630 grs.

Turrón de almendras: 125 g

Claros: 250 grs.

Agua: 500 cc

Nueces tostadas: 70 g

Crema pastelera: 750 g

Almendras Tostadas: 150 g

Harina: 40 grs.

Nueces de pecan tostadas: 70 g

Crema de leche: 1,250 grs.

Esencia De Vainilla: 1 cdas.

Piñones tostados: 100 g

LECHE ENTERA: 500 cc

Preparación de la Receta

Semifreddo de frutos secos y turrón

- Pique groseramente las nueces, almendras, piñones y el turrón, coloque en un bowl y reserve.
- Prepare la *crema* pastelera, en una *cacerola* coloque la leche junto con 65 gramos de azúcar y la vainilla, cocine a fuego medio, una vez que rompa hervor incorpore las yemas previamente mezcladas con 65 gramos de azúcar, mezcle y por ultimo agregue la *harina*, mezcle enérgicamente hasta que espese, terminada la cocción vuelque sobre una fuente, cubra con papel film en contacto y deje enfriar
- Bata la *crema* de leche a medio punto.

- Para el merengue italiano

- En una *cacerola* coloque medio litro de agua y 500 gramos de azúcar, cocine a fuego medio hasta formar un *almíbar* a 118°C
- Bata las claras, cuando comiencen a espumar incorpore en forma de hilo el *almíbar*, siga batiendo hasta que el merengue llegue a temperatura ambiente.

Raspadito

- Raspe la barra de hielo hasta formar granizo.
- Coloque en la base de copas una cucharada de granizo de hielo, sirva en unas copas lemoncello, en otras coulis de frutillas y en otras copas coulis de kiwis.

Gubana

- Prepare el fermento previo, en un bowl coloque la leche, *levadura* y una cucharada de *harina*, mezcle y reserve unos minutos en un lugar calido.
- En otro bowl coloque la *harina* y forme un volcán, espolvoree la sal por los bordes y en el centro coloque el fermento, la ralladura de *naranja*, azúcar, los huevos de a uno mientras mezcla y la *manteca* pomada, mezcle, una vez unidos los ingredientes amase hasta lograr una masa lisa y homogénea, coloque la masa nuevamente en el bowl, tápela con un repasador y déjela reposar en un lugar calido hasta que doble su volumen, durante aproximadamente 1 hora.

Relleno

- Hidrate las pasas de uva en grappa hasta que estén tiernas.
- En el vaso de la procesadora coloque todos los ingredientes, incorpore las pasas de uva escurridas y procese.

Armado

- Para el armado de semifreddo

- En un bowl grande coloque la *crema* de leche a medio punto, incorpore la *crema* pastelera, mezcle con una espátula, añada el merengue y mezcle de forma envolvente, agregue las frutas secas picadas junto con el turrón, mezcle nuevamente de forma envolvente
- Vierta la preparación en una budinera redonda y reserve en el freezer durante aproximadamente 6 horas
- Desmolde sobre una fuente.
- Una vez que la masa duplico su volumen, sobre una lienzo enharinado estírela con un palo de amasar de forma rectangular logrando un espesor de 1cm, luego pinte los bordes con *huevo* batido y distribuya el relleno cubriendo la tres cuarta parte de la masa, enrolle y enrosque en forma de caracol, coloque sobre una placa previamente enmantecada y deje reposar tapada en un lugar calido durante 30 minutos
- Una vez que reposo, pinte con *huevo* y cocine en horno precalentado a 180°C durante 1 hora.

Presentación

- Corte la gubana en porciones y preséntelas en una fuente.
- Decore el semifreddo con caramelo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/postres>