

Praliné crocante con helado de tomillo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Arabesco crocante

Harina: 16 grs.

Azucar impalpable: 50 grs.

Jugo de Naranja: 20 cc

Manteca: 20 g

Cacao: 6 g

Crema de chocolate

Leche: 180 cc

Chocolate: 220 g

Glucosa: 10 grs.

Yemas: 60 g

Azucar: 60 grs.

Crema de leche: 180 cc

Crocante de chocolate

Chocolate: 30 g

Praliné: 80 g

Manteca de cacao: 10 g

Helado de tomillo

Leche: 350 cc

Yemas: 6 Unidades

Tomillo fresco: 20 g

Azucar: 85 grs.

Crema de leche: 150 cc

Praliné

Almendras: 200 g

Azucar: 200 grs.

Salsa de chocolate

Chocolate: 50 g

Almibar: 30 cc

Preparación de la Receta

Crema de chocolate

- En una *cacerola* disponga la leche, la *crema* de leche, la glucosa, la mitad del azúcar y lleve a hervor.
- En un bowl mezcle las yemas con el azúcar restante a blanco.
- Vierta la leche con la *crema* caliente, lleve sobre fuego suave y mezcle con cuchara de madera hasta que espese ligeramente.
- Pique finamente el *chocolate* y bañe con la *crema* inglesa pasándola a través de un *tamiz*.
- Trabaje con un mixer hasta emulsionar, vierta en una fuente y reserve al frío durante 1 día.

Helado de tomillo

- En una *cacerola* disponga la leche, la *crema* de leche, el **tomillo** picado, la mitad del azúcar y lleve a hervor.
- Apague el fuego, tape la *cacerola* y deje reposar durante 20 minutos.
- Aparte bata las yemas con el azúcar restante.
- Lleve sobre fuego suave y revuelva con cuchara de madera hasta que espese ligeramente.
- Baje la temperatura en un baño maría invertido y trabaje en la máquina heladora hasta que esté firme.

Praliné

- En una *cacerola* disponga el azúcar y prepare un caramelo rubio.
- Incorpore las almendras tostadas, retire del fuego, vierta sobre la mesada y deje solidificar.
- Pique finamente el **praliné** y reserve.

Crocante de chocolate

- Pique el *chocolate*.
- Derrita la *manteca* de cacao y deje bajar la temperatura.
- En un bowl mezcle el *praliné*, el *chocolate* y la *manteca* de cacao derretida.
- En la base de aros de 8 cm de diámetro forme una capa de 1/2 cm de alto.
- Lleve al frío durante 2 horas.

Arabesco crocante

- En un bowl combine el azúcar impalpable, el *jugo de naranja*, la *manteca* derretida y la *harina* tamizada con el cacao hasta formar una pasta lisa.
- Sobre una lámina de papel *manteca* unte la masa con la ayuda de una espátula hasta obtener una lámina fina.
- Cocine en el horno a 170 durante 8 a 10 minutos aproximadamente.
- Deje enfriar y corte en trozos.

Salsa de chocolate

- Derrita el *chocolate* y mezcle con el *almíbar*.

Presentación

- En la base de un plato desmolde el crocante de *chocolate*, encima disponga una quenelle de *crema de chocolate*, en un costado sirva una cucharada de *praliné* y encima una quenelle de helado de *tomillo*, en los bordes forme botones con la salsa de *chocolate* y decore con los arabescos de *chocolate*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/praline-crocante-con-helado-de-tomillo>