Semifreddo de jengibre con granita de coco



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Granita de coco

Leche de coco: 1 Taza
Piña colada: 50 cc
Glucosa: 2 cdas.
Azucar: 1/2 Taza
Gelatina sin sabor: 7 grs.

Semifreddo

Yemas: 8 Unidades
Azucar: 200 grs.
Crema de leche: 500 grs.
Jengibre: 1 cdita.
Agua: 50 cc
Gelatina sin sabor: 7 grs.

Preparación de la Receta

- Ralle o pique el **jengibre**.
- Coloque en una olla el agua junto con el azúcar y el *jengibre*, lleve a fuego y una vez que rompa el hervor vierta sobre las yemas, bata rápidamente y luego lleve a baño de maría hasta alcanzar una temperatura de 60ºC aproximadamente
- Luego coloque en una batidora y bata hasta obtener una espuma bien firme.
- Hidrate la *gelatina* con agua y agregue 2 cucharadas de la preparación, mezcle y vierta sobre el resto de la preparación distribuyéndola por completo.
- Bata la *crema* de leche a ½ punto e incorpórela de a poco a la preparación anterior.
- En moldes individuales forrados con acetato vuelque el semifreddo de *jengibre*.
- Lleve a freezer.

Granita de coco

- Coloque en una olla la leche de coco junto con la glucosa y el azúcar, lleve a fuego y una vez que rompa el hervor incorpore la *gelatina* previamente hidratada
- Cuando comience a enfriar ligeramente agregue la *piña* colada y mezcle.
- Coloque en moldes individuales y lleve al freezer durante 12 horas aproximadamente.
- Raspe o ralle para obtener pequeños cristales de hielo.

Armado

- Desmolde el semifrddo.
- Coloque en un plato una base de granita de coco y encima un semifreddo.

Presentación

- Decore con *chocolate* fundido, ralladura de lima y granita de coco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/semifreddo-de-jengibre-con-granita-de-coco