

# Sopa de Late Harvest

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Almíbar de papayas

Papayas en almíbar: 6 Unidades

### Blanc-manger de papayas

Leche: 500 cc

Azucar: 100 grs.

Mazapan: 125gr k

### Helado de zapallo a la miel

Leche: 250 cc

Jengibre rallado: 1 cda.

Crema de leche: 250 cc

Puré de zapallo camote: 500 g

### Sopa de Late Harvest

Azucar: 150 grs.

Zest de naranja: 1/2 Unidad

Vino cosecha tardía (late harvest): 600 cc

### Varios

Almíbar de menta:

Hilos de caramelo:

Cola de pescado: 1 Hojas

Puré de papaya: 90gr / 4 cdas.

Crema Batida: 250 cc

Cola de pescado: 6 Hojas

Azucar: 50 grs.

Yemas de huevo: 4 Unidades

Glucosa: 15 grs.

Miel: 100 grs.

Canela en rama: 1 Unidad

Zest de limón: 1/2 Unidad

Cola de pescado: 1 1/2 Hojas

Menta: Hojas

# Preparación de la Receta

## Blanc-manger de papayas

- Hidrate la *gelatina* en agua.
- En una olla al fuego coloque la leche junto con la *crema* y el azúcar.
- Agregue el *mazapán* de a trocitos, revuelva bien hasta que se disuelva totalmente.
- Incorpore la *gelatina* hidratada, bata bien y lleve a baño maría invertido para enfriar.
- Una vez frío agregue la *crema* chantilly lentamente con movimientos envolventes.
- Coloque el puré de *papaya* en cubeteras y lleve al refrigerador hasta congelar.

## Almíbar de papayas

- Corte la *papaya* en cubos pequeños.
- En una sartén caliente disuelva la *gelatina* con el *almíbar*.
- Cuando la *gelatina* se haya disuelto, retire del fuego y vierta sobre la *papaya*.
- Reserve.

## Armado

- Coloque el blanc-manger en un molde, coloque los cubos de *papaya* en el centro y cubra con el *almíbar* de *papaya*.
- Lleve al refrigerador, retire y desmolde.

## Helado de zapallo a la miel

- Caliente la leche en una *cacerola*.
- Bata las yemas junto con el azúcar y añada el *jengibre* rallado y la miel.
- Agregue la leche a la mezcla de yemas, bata bien y vuelva al fuego.
- Siga batiendo y cocine unos minutos hasta que nape la cuchara.
- Retire del fuego e incorpore el puré de zapallos.
- Coloque en una máquina de helados y deje trabajar hasta que esté listo.

## Sopa de late harvest

- Hidrate el colapez en agua.
- Coloque el vino en una *cacerola* y añada los zestes, la rama de canela y el azúcar.
- Mezcle agregue la *gelatina* y deje *hervir* durante 1 minuto.
- Retire, cuele y enfríe en un baño maría invertido

## Presentación

- Coloque un espejo con la **sopa** y unas líneas de *almíbar* de *menta*.
- Encima el blanc-manger y una bocha de helado de *zapallo*.
- Decore con hilos de caramelo y hojas de *menta*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-late-harvest>