

Soufflé Helado De Miel con pétalos de rosas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Merengue italiano y pata bom

Azucar: 100 grs.

Yemas: 7 Unidades

Miel: 175 grs.

Crema de leche: 500 grs.

Claras: 4 Unidades

Pétalos de rosa escarchados

Pétalos de rosa: 20 Unidades

Azucar: Cantidad necesaria

Claras: 2 Unidades

Praline

Avellanas: 100 g

Azucar: 200 grs.

Almendras: 100 g

Salsa de miel

Jengibre rallado: 1 cda.

Miel: 180 grs.

Preparación de la Receta

Merengue italiano y pata bom

- En una *cacerola* con un cuarto taza de agua vierta la miel y lleve a fuego hasta llegar a los 118°C.
- Bata las claras.
- Una vez que llegue la miel a los 118°C agregue a las claras semi montadas de a poco y en forma de hilo mientras sigue batiendo hasta montarlas por completo y obtener así el merengue.
- Bata las yemas.
- Realice un caramelo con azúcar apenas humedecida con agua, lleve a fuego hasta llegar a los 118°C.
- Una vez lograda la temperatura deseada, vuelque en forma de hilo sobre las yemas, bata hasta que estas se enfríen.

Praline

- Coloque el azúcar en una sartén y lleve a fuego hasta formar un caramelo rubio
- Incorpore luego las almendras y avellanas, mezcle y vuelque sobre una placa forrada con papel aluminio aceitado
- Una vez frío pique el *praline*.

Salsa de miel

- Coloque en una *cacerola* la miel y lleve a fuego, incorpore el *jengibre* y una vez que llegue a punto de ebullición retire del fuego.

Pétalos de rosa escarchados

- Bata las claras solo para romper el ligue, luego humedezca los pétalos por la clara y deje reposar sobre una rejilla hasta que se sequen por completo, aproximadamente 12 horas.
- Una vez secos espolvoree con azúcar de ambos lados y deje secar nuevamente.

Armado

- Bata la *crema* de leche a punto
- Luego incorpore a la *crema* la pata bom junto con el merengue, mezcle en forma envolvente.
- Forre aros con papel film y dentro de estos vierta la preparación solo hasta la mitad, luego espolvoree con *praline*, lleve a la heladera hasta que tome consistencia, luego llene nuevamente con la preparación hasta la base, lleve al freezer durante 6 horas aproximadamente.
- Desmolde los soufflés.

Presentación

- Sirva un soufflé en un plato y salsee con la salsa de miel.
- Decore con los pétalos de rosas escarchados.