Symphonie



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Biscuit de almendras y chocolate

Azucar: 180 grs.
Polvo de Almendras: 15 grs.
Cacao: 45 g
Claras: 180 grs.
Yemas: 120 g

Glaçage

Azucar: 360 grs.
Agua: 280 cc
Gelatina sin sabor: 20 grs.
Crema de leche: 240 cc
Cacao: 120 g

Macaron

Azucar: 25 grs.
Polvo de Almendras: 125 grs.
Claras: 100 grs.
Azucar impalpable: 225 g

Mouse de chocolate

Agua: Cantidad necesaria
Chocolate con leche: 240 g
Yemas: 155 g
Azucar: 190 grs.
Crema de leche: 480 cc
Gelatina sin sabor: 8 grs.

Preparación de la Receta

Biscuit

- Bata las claras con el azúcar hasta obtener un merengue francés.
- Incorpore las yemas y mezcle suavemente.
- Integre los ingredientes secos tamizados y mezcle con movimientos envolventes.
- Disponga dentro de una manga pastelera con pico liso.
- Sobre una placa siliconada unte la pasta hasta obtener una capa de 5 mm de espesor.
- Cocine en el horno precalentado a 200º C durante 8 a 10 minutos aproximadamente.
- Corte la masa en 3 triángulos parejos un poco más pequeños que el molde a utilizar en el armado.

Mousse de chocolate de leche

- Hidrate la *gelatina* con agua fría, disuelva sobre baño María y deje bajar la temperatura.
- En una *cacerola* disponga el azúcar, cubra con agua y lleve al fuego hasta obtener un *almíbar* a 116/118º C.
- Bata las yemas durante unos minutos.
- Vierta el *almíbar* por un lado en forma de hilo y termine de batir hasta que baje la temperatura.
- Bata la *crema* de leche a medio punto
- Pique el *chocolate*, derrita sobre baño María suave y deje bajar la temperatura.
- Mezcle el *chocolate* derretido con la *crema* semi batida.
- Incorpore la *gelatina*, las yemas batidas y mezcle suavemente.

Glaçage

- Hidrate la *gelatina* con agua fría, disuelva sobre baño María y deje bajar la temperatura.
- En una *cacerola* lleve el agua a hervor con el azúcar y la *crema*.
- Incorpore el cacao, mezcle bien y retire del fuego.
- Cuele, mezcle con la *gelatina* y deje enfriar antes de utilizar.

Macaron

- Bata las claras con el azúcar hasta obtener un merengue francés.
- Incorpore el polvo de almendras, el azúcar impalpable y mezcle con movimientos suaves.
- Vierta dentro de una manga pastelera y forme gotas o bastones pequeños sobre una placa siliconada.
- Cocine en el horno precalentado a 180º C durante 8 a 10 minutos aproximadamente.

Armado

- Forre la base de un molde triangular con un papel film.
- Disponga un triángulo de biscuit y encima forme una capa de 1 cm de *mousse*.
- Repita este procedimiento intercalando dos triángulos más de biscuit y *mousse*.
- Termine con una capa de *mousse*
- Lleve al frío durante un día, desmolde sobre una rejilla y bañe con el glaçage.

Presentación

- Sirva en una fuente y decore las paredes con los macarones.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/symphonie