

Temeraire

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Baño de almíbar

Azucar: 200 grs.

Gelatina sin sabor: 5 grs.

Agua: 200 cc

Biscuit chocolate

Huevos: 170 grs.

Azucar: 165 grs.

Claros: 105 grs.

Miel: 20 grs.

Harina: 45 grs.

Yemas: 70 g

Cacao: 45 g

Crema de lavanda

Leche: 80 cc

Chocolate blanco: 130 grs.

Gelatina sin sabor: 4 grs.

Flores de lavanda: 2 Unidades

Crema de leche: 170 cc

Decoración

Damascos en almíbar: 3 Unidades

Menta fresca:

Figuras de chocolate:

Carambola: 1/2 Unidad

Mousse de damasco

Merengue italiano: 70 g

Crema de leche: 230 cc

Gelatina sin sabor: 9 grs.

Pulpa de damascos: 200 g

Preparación de la Receta

Biscuit

- Bata las claras con 45 gramos de azúcar hasta obtener un merengue francés
- Bata las yemas, los huevos, la miel y 120 gramos azúcar a punto letra.
- Incorpore una parte de merengue y mezcle.
- Añada los ingredientes secos tamizados y mezcle.
- Integre el merengue restante y mezcle suavemente.
- Disponga en una placa y estire con una espátula hasta alcanzar 1 cm de espesor.
- Cocine en el horno precalentado a 220° durante 10 minutos.
- Desmolde, deje bajar la temperatura, corte dos tiras del mismo ancho que el alto del molde a utilizar en el armado, un disco de 8 cm de diámetro y dos discos de 18 cm de diámetro.

Crema de lavanda

- Bata la *crema* de leche a medio punto y reserve en la heladera.
- En una *cacerola* lleve la leche a hervor con la lavanda.
- Apague el fuego, tape la *cacerola* y deje reposar durante 20 minutos.
- Pase a través de un *tamiz* y lleve al fuego hasta que tome temperatura.
- Hidrate la *gelatina* con agua fría, disuelva sobre baño María y deje bajar la temperatura.
- Pique el *chocolate* blanco y derrita sobre baño maría suave.
- Cubra con la infusión de lavanda caliente y mezcle bien.
- Agregue la *gelatina* disuelta, dejar enfriar un poco y añada la *crema* de leche semi batida en dos veces.

Mousse de damasco

- Bata la *crema* de leche a 1/2 punto y reserve en la heladera.
- Hidrate la *gelatina* en agua fría, disuelva sobre baño maría y deje bajar la temperatura.
- Entibie la pulpa de *damasco* y disponga en un bowl.
- Incorpore la *gelatina* y mezcle bien.
- Agregue el merengue y mezcle con movimientos envolventes.
- Integre la *crema* batida en dos veces y mezcle con cuidado.

Baño de almíbar

- Hidrate la *gelatina* con agua y luego disuelva sobre baño María.
- En una *cacerola* disponga el agua, el azúcar y lleve al fuego hasta obtener un *almíbar* liviano.
- Incorpore la *gelatina* hidratada y mezcle bien.

Decoración

- Corte la carambola en rodajas finas.
- Deje escurrir los damascos sobre una rejilla.

Armado

- Dentro de un aro de 20 cm de diámetro, con un film en la base, vierta la *crema* de lavanda.
- Encima disponga un disco grande de biscuit y lleve al frío hasta que la *crema* tome consistencia
- Cubra con la *mousse*, encima disponga otro disco grande de biscuit y lleve nuevamente al frío durante 1 día.
- Desmolde en una rejilla, bañe con el *almíbar*, empareje la superficie con una espátula y deje escurrir unos minutos.
- Disponga el postre sobre un disco de cartón de 22 cm de diámetro y cubra las paredes con las tiras de biscuit.
- En un costado disponga el disco pequeño de biscuit y sobre éste monte las frutas frescas, la *menta* y decore con figuras de *chocolate*.

Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/temeraire>