

# Trío de coco, bananas y chocolate blanco

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Corona de bananas caramelizadas

**Azúcar impalpable:** Cantidad necesaria

**Bananas:** 3 Unidades

### Curd de leche de coco y chocolate blanco

**Manteca:** 60 g

**Leche de coco:** 120 g

**Azúcar:** 75 grs.

**Sal:** Una pizca

**Chocolate blanco:** 150 grs.

**Yemas:** 3 Unidades

**Crema de leche:** 300 grs.

**Ralladura de naranja:** 1 Unidad

### Masa de coco

**Huevos:** 240 grs.

**Harina:** 30 grs.

**Azúcar:** 300 grs.

**Coco rallado:** 220 grs.

### Varios

**Salsa de chocolate negro:** A gusto

**Chocolate blanco en rama:** A gusto

## Preparación de la Receta

### Masa de coco

- Coloque en un bowl azúcar junto con los huevos y bata sobre un baño maría hasta que comience a espesar levemente, luego retire y termine de batir con la batidora a punto letra.

- Procese el coco rallado y mézclelo con la *harina*, luego incorpore en dos partes a los huevos batidos a punto letra, mezcle hasta lograr una preparación homogénea.

## Curd de leche de coco y chocolate blanco

- Pique el **chocolate** blanco y resérvelo en un bowl.
- Coloque en un bowl la leche de coco junto con las yemas, azúcar y sal, mezcle bien y perfume con la ralladura de *naranja*, luego lleve a un baño maría, incorpore la *manteca* y mezcle hasta que la preparación espese.
- Una vez espesa vierta sobre el *chocolate* blanco y mezcle hasta que este se funda, luego tamice y lleve a un baño maría invertido. Una vez fría la preparación agregue la *crema* de leche batida a ½ punto en dos partes, mezcle con una espátula y reserve en la heladera durante 30 minutos aproximadamente.

## Corona de bananas caramelizadas

- Pele las bananas y córtelas en rodajas de ½cm aproximadamente.
- En una placa con una *plancha* siliconada coloque un aro de 10cm de diámetro aproximadamente acomode las rodajas de *banana* superponiéndolas hasta cubrir todo el borde, luego espolvoree con azúcar impalpable y cocine en horno precalentado a 100°C durante 1 hora. Una vez secas las bananas deje enfriar a temperatura ambiente.

## Armado

- Coloque sobre una placa un papel *manteca* enmantecado y sobre este un marco de 20 x 30cm, vierta dentro del marco la masa de coco y cocine en horno precalentado a 170°C durante aproximadamente 18 a 25 minutos.
- Una vez frío desmolde y corte en porciones.

## Presentación

- Acomode en el plato de presentación una corona de bananas caramelizadas, en el medio de la corona disponga una quenelle de curd de leche de coco y *chocolate* blanco y a un costado coloque una porción de masa de coco.
- Decore con ramas de *chocolate* blanco y salsee con salsa de *chocolate* negro.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/trio-de-coco-bananas-y-chocolate-blanco>