Trufas calientes a la canela

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Helado de canela

Leche: 500 cc
Yemas: 2 Unidades
Glucosa: 30 grs.
Canela: 2 Ramas
Azucar: 150 grs.
Crema de leche: 250 cc
Pan Rallado: 200 g

Masa freír

Azucar: 15 grs.
Harina: 250 grs.
Aceite: 50 cc
Cerveza: 25 cc
Sal: Una pizca
Claras: 100 grs.
Yemas: 2 Unidades
Levadura: 14 grs.
Cacao: 10 g

Rectángulos de manzana cítricos

Jugo de Limón: 2 cdas.
Azucar: 3 cdas.
Manzanas deliciosas: 3 Unidades
Jugo De Pomelo: 2 cdas.
Manteca: 1 cda.
Jugo de Naranja: 2 cdas.

Tiras de masa philo frita

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Masa Philo: 100 g

Varios

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Azucar impalpable: A gusto

Preparación de la Receta

Helado de canela

- En una olla coloque la *crema* junto con la leche
- Añada la canela y la glucosa y la mitad del azúcar y lleve a hervor.
- Coloque el resto de el azúcar y la yemas en un bowl y bata bien.
- Cuando la *crema* rompe hervor retire del fuego y añada al bowl con las yemas batiendo bien.
- Vuelva la preparación al fuego y cocine a 82° revolviendo.
- Retire, cuele y enfríe levemente en un baño de maría invertido.
- Coloque la mezcla en una máquina de helados y lleve a congelar.
- Un vez que se congeló, forme bolas con una cuchara de helados y pase por pan rallado y lleve nuevamente al frío.

Masa freír

- Coloque todos los ingredientes en un bowl y mezcle bien hasta integrar.
- Tape el bowl con film y deje descansar en la heladera durante un día.
- Prepare un merengue con las claras y el azúcar en una batidora.
- Añada el merengue a la masa y mezcle bien.

Armado

- Retire el helado de la heladera y pase por la masa para freír.
- En ua sartén con abundante aceite caliente fría el helado, moviendo para cocinar la maza.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- Espolvoree con azúcar impalpable.

Rectángulos de manzana cítricos

- Pele las manzanas y corte en rectángulos bien prolijos.
- En una sartén con una cucharada de *manteca* cocine las manzanas.
- Añada el azúcar y deje caramelizar.
- Añada el *jugo* de *naranja*, luego el de *limón* y el de *pomelo* y termine de cocinar y reserve caliente.

Tiras de masa philo frita

- Corte las masa philo en tiras finas.
- En una olla con abundante aceite caliente fría las tiras hasta *dorar*.
- Retire y reserve sobre papel absorbente.

Presentación

- Coloque en un plato el helado, intercalando las manzanas caramelizadas y decore con las tiritas de masa philo fritas y la salsa cítrica.
- Sirva inmediatamente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/trufas-calientes-a-la-canela