Tubo de coco con galleta aliñada

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Galleta aliñada

Azúcar vainillado: 8 g
Harina: 250 grs.
Haba Tonka (Especia originaria de Venezuela): A gusto
Harina de almendras: 250 g
Bicarbonato De Sodio: 2 grs.
Manteca blanda: 200 grs.
Sal: 4 g
Azúcar de caña granulado: 350 g
Canela: Cantidad necesaria

Mousse de coco

Leche de coco: 200 g
Azucar: 50 grs.
Agua frìa: Cantidad necesaria
Crema de leche semi montada: 330 g
Chocolate negro amargo: 200 g
Hojas de gelatina: 8 g

Varios

Ralladura de lima: Cantidad necesaria
Hojas de menta: Cantidad necesaria
Lima: 6 Gajo
Helado de limón: A gusto

Preparación de la Receta

Mousse de coco

- Con laminas de PVC arme tubos de 3 cm.

- Hidrate la *gelatina* en agua bien fría.
- Coloque en un bowl la leche de coco junto con el azúcar
- Lleve al microondas durante 2 minutos hasta llegar a 35ºC.
- Retire
- Escurra la *gelatina* y agréguela a la leche
- Mezcle hasta disolver y lleve a baño maría invertido.
- Retire y vierta de a poco sobre la *crema* semi montada
- Mezcle y lleve nuevamente al baño maría invertido hasta lograr una textura espesa.
- Retire y con la ayuda de una manga o una cuchara llene el tubo
- Lleve al freezer como mínimo durante 12 horas.
- Derrita la cobertura de *chocolate* en el microondas llegando a una temperatura de 45ºC
- Retire el tubo del freezer y quite el molde
- Con un paño húmedo moje la mesada, luego coloque una hoja de plástico del mismo largo de la barra de *mousse*, vierta una parte del *chocolate* y con la ayuda de una espátula alise.
- Coloque la barra de *mousse* sobre el *chocolate*, levante el plástico y envuelvala
- Lleve a la heladera hasta enfriar

Galleta aliñada

- Coloque en un bowl la *manteca* junto con el azúcar de caña, bata con batidora lentamente.
- Incorpore la sal y el azúcar vainillado.
- Mezcle el bicarbonato junto con el *harina*
- Reserve.
- Incorpore al batido la *harina* de almendras
- Siga mezclando.
- Añada por ultimo el *harina* con el bicarbonato, mezcle hasta integrar.
- Retire la masa y estire con la ayuda de un palo
- Coloque en una placa para horno con papel *manteca* y cocine en horno a una temperatura de 170ºC.
- Retire y corte un cuadrados pequeños
- Añada la canela y el haba tonka
- Mezcle.

Armado

- Retire las barras de *mousse* y quite el plástico.
- Con un cuchillo templado corte cada barra en tres porciones

Presentación

- Coloque en una plato la barra de *mousse* junto con la galleta aliñada.
- Decore con gajos y ralladura de lima, unas hojas de *menta* y acompañe con helado de *limón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tubo-de-coco-con-galleta-alinada