

Arrollado de nuez con crema moka y cristales de caramelo

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mar (Argentina)

INGREDIENTES

Decoración

50 gr Nueces — picadas

1 cucharadita/s Glucosa

100 gr Azúcar

Masa

6 Huevos

6 cucharada/s Azúcar

6 cucharada/s Harina repostería

50 gr Nueces — trituradas como harina

Relleno

3 Huevos

0,50 taza/s Nueces — picadas

1 cucharada/s Licor — café o brandy

0,50 taza/s Almíbar

4 cucharada/s Café — instantáneo

100 ml Agua

350 gr Azúcar

4 Yema de huevo

350 gr Mantequilla

ELABORACIÓN

De Dolli Irigoyen

Masa

Haga la masa siguiendo las instrucciones de la básica

Relleno

Prepare un almíbar con el agua y el azúcar hasta que tome punto de bolita blanda. Bata los huevos y las yemas hasta que dupliquen su volumen y tengan firmeza. Agrégueles el almíbar en hilos finos y bata hasta que la preparación esté a temperatura ambiente.

Baje la velocidad de la máquina e incorpore, de a cucharaditas, la manteca a punto pomada (bien cremosa, a temperatura ambiente) y el café instantáneo diluido en 2 cucharadas de agua caliente.

Si lo desea, humedezca el biscuit con almíbar perfumado con licor de café o brandy.

Distribuya la mitad de la crema y espolvoree con nueces picadas. Arrolle, retire el papel y cubra con la crema restante.

Para decorar

Haga un caramelo con el azúcar y la glucosa. Cuando esté dorado, incorpore las nueces.

Vuelque sobre la mesada aceitada o en una plancha siliconada y hágalo correr para que quede una capa fina.

Cuando baja la temperatura -y no está cristalizado-, mójese las manos en agua helada para no quemarse, tome de los bordes el caramelo y estire para formar cristales.