

Palet (tejo francés) naranjas

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0

80 ml Agua
108 gr Yema de huevo
10 gr Te - earl grey
300 ml Nata
55 gr Huevos
10 gr Gelatina en polvo - opcional
225 gr Chocolate Negro - 50% cacao
150 gr Chocolate con leche
150 gr Azúcar

1

Ralladura naranja
150 ml Nata
50 ml Naranjas - jugo
5 gr Gelatina en polvo
50 gr Azúcar
54 gr Yema de huevo

ELABORACIÓN

Armado:

- 1 banda de biscuit relieve
- 2 discos de biscuit joconde chocolat

Hervir el jugo con la mitad del azúcar, mezclar la crema y la ralladura.

Calentar.

Blanquear las yemas con el resto del azúcar, unir la crema y cocinar como una inglesa. Volcar sobre la gelatina hidratada con dos cucharadas de jugo de naranjas o agua (si fuera con limón agregarlo a la mezcla de huevos y azúcar para que no se corte). Pasar por un chino y moldear en un círculo de 16 cm. Enfriar.

Mousse de chocolate al te earl

Colocar las yemas + el huevo + azúcar + agua sobre baño maría y batir hasta que lleguen a 80°C. Continuar el batido en batidora hasta temperatura ambiente.

Hacer una infusión con el te + 300 crema. Llevar a primer hervor y volcar sobre los chocolates picados para hacer una ganache, enfriar. Unir la ganache al batido de yemas, opcionalmente agregar la gelatina hidratada y fundida, por último la crema batida.

Armado:

En un aro con acetato colocar la banda de relieve y en el fondo un disco de joconde. Colocar una capa de mousse, otro disco de joconde + el paleta de naranjas y

Palet (tejo francés) naranjas - 2

cubrir con la mousse.

Reservar un poquito para emparejar en caso que se hunda en el centro.

Enfriar y decorar y mantener en la nevera.