

Biscuit

Type de plat: Masas y Postres | Origine: Mesacamilla | Temps: minutes | Difficulté:

INGRÉDIENTS

0

275 ml Nata

2 Claras de huevo

Sal

4 cucharada/s Azúcar glass

100 gr Almendras - picadas y tostadas

4 cucharada/s Brandy

PRÉPARATION

Enfriar en el congelador el molde.

Montar las claras con la sal a punto de nieve, añadiendo poco a poco el azúcar, hasta que esté firme y brillante. Montar la nata, unirla a la almendra, al licor y mezclarlo todo con la espátula puesta de canto, con movimientos envolventes en forma de ocho.

Congelar 4 horas.

Variante, añadir pasa de corinto. Aromatizar con canela vainilla, cardamomo etc, (infusión en el licor). Distintos licores, Amaretto, Pedro X, gran Marnier..etc.

Añadir pasas o guindas, pistachos, piel de naranja dos cdas de café fuerte, dos cdas de cobertura fundida. Esencias, de almendras, de rosas, de violeta?etc. En este caso, el de la foto, lleva, esencia de violetas, kirsch y sultanas.

En realidad no es un autentico biscuit, porque estos se hacen con una masa que se llama pâte à bombe. Que se hace con yemas parcialmente cocidas, en almíbar a 110 ° y muy batidas. Esta preparación se guarda en congelador, observaremos que no congelará, estará muy fría, pero no cristalizan Estamos ante un preparado muy emulsionado, Es tradicional, hacerlo en molde de cake, o de bomba, que uno como una bóveda, con tapa, y se pueden poner capas de distintos sabores.