



GITANO DE ORO



Plancha

- 300 g de huevo.
- 60g de almendra en polvo.
- 60 g de harina + 40 g de cacao.
- 180 g de azúcar.

Montar los huevos y el azúcar, incorporar la harina, emulsionar con cuidado, estirar encima de las planchas y cocer al vapor a 180 °C durante 6 minutos.

Tubo de chocolate:

- 500 gramos de chocolate Guanaja.

Chocolate temperado: hacer un rectángulo de papel de pastelería, expandir una capa de chocolate muy fina, enrollar el rectángulo, que tiene que como un tubo perfecto.

Reservar.

Yema:

- 100 g de agua mineral.
- 150 g de azúcar. (1)
- 5 g de maicena.
- Pieles de limón. (2)
- 3 huevos.

- 10 g de mantequilla. (3)

Hervir el agua con el azúcar, escaldar el preparado de la maicena, las pieles de limón y los huevos, cocer durante 3 minutos, y añadir al final la mantequilla, dejar enfriar.



NATA CON AROMA DE VAINILLA

- 1 litro de nata de 38 % MG.
 - 75 g de azúcar.
 - 1 vaina de vainilla.
- Hervir la nata con el azúcar, poner en infusión la vaina de vainilla, dejar reposar 24 horas en frío, y después montar.

Presentación

Cortar una tira de 2 cm. de ancho x 7 cm. de largo, expandir la yema, y espolvorear un poco de azúcar y quemar con la pala. Por encima poner el tubo de chocolate que habremos rellenado con nata de vainilla.

EL TOQUE FINAL

Una vez tengamos el plato acabado, con un pincel muy fino, pintaremos con un ligero almíbar neutro la parte de encima del gitano, y espolvorearemos polvo de oro para darle un toque de iluminación del sol y de la vida.

I las flores alrededor del plato....