

/ Mantecados

BRAZO DE GITANO PRALINÉ Y LIMÓN

Una creación de INBP



Para 16 raciones.

Masa bizcocho

- Yema de huevo - 67 g
- Huevo entero - 126 g
- Azúcar en polvo - 113 g
- Clara de huevo - 84 g
- Azúcar en polvo - 42 g
- Harina corriente T55 - 42 g
- Fécula de patata - 25 g

Con batidora montar las yemas de huevo, los huevos y el azúcar. Con batidora, montar las claras con el azúcar. Mezclar delicadamente ambas masas. Incorporar delicadamente la harina y la fécula previamente tamizadas.

Crema de mantequilla praliné almendra/avellana

- Agua - 30 g
- Azúcar en polvo - 74 g
- Yema de huevo - 22 g
- Mantequilla - 92 g
- Praliné almendra/avellana - 32 g

En una cazuela, calentar el agua y el azúcar en polvo a 120°C. Con batidora montar las yemas de huevos hasta que queden espumosas. Verter el azúcar en chorro fino sobre las yemas de huevo espumosas. Montar con batidora, hasta enfriar la mezcla. Hacer pomada la mantequilla. Añadir la mantequilla pomada a la masa bomba. Emulsionar la mezcla. Mezclar la crema de mantequilla con el praliné. Reservar.

Brazo de gitano de praliné y limón

- Semi-confitado de Limón Les vergers Boiron - 200 g
- Masa de bizcocho. - 1x (40 x 60 fine)
- Almendra picada - 200 g
- Crema de mantequilla praliné almendra/avellana sobre base de masa bomba - 250 g
- Cobertura neutra en caliente - 50 g

Extender el bizcocho en la bandeja de horno. Hornear a 200°C, durante unos 8 minutos. Tostar las almendras picadas al horno a 150°C, hasta que estén levemente doradas. Extender la crema de mantequilla praliné en la hoja de bizcocho. Congelar. Batir un poco el semi-confitado de limón. Extender el semi-confitado de limón en la crema de mantequilla praliné. Enrollar el bizcocho y congelar. Cortar rodajas de 3,5 cm de ancho. Cubrir el exterior del brazo de gitano y añadir las almendras picadas y tostadas.