Atelier de Cocina

CANUTILLOS DE NARANJA RELLENOS DE MOUSSE DE YOGUR, PURÉ DE MANZANA, GELATINA DE MIEL Y CRUJIENTE DE ALMENDRAS

INGREDIENTES:

Los canutillos de naranja:
65 grs. de almendra granillo
125 grs. de azúcar
50 grs. de harina
100 grs. de mantequilla
1 cucharadita de ralladura de naranja
½ dl. de zumo de naranja

La gelatina de miel:
200 grs. de miel de flores
250 grs. de agua
4 hojas de gelatina

La mousse de yogur:
200 grs. de yogur
100 grs. de nata espumosa
25 grs. de azúcar
2 hojas de gelatina

Crujiente de almendras:
25 grs. de harina
12 grs. de almendra en polvo
25 grs. de mantequilla
38 grs. de azúcar
7 grs. de glucosa
25 grs. de agua

Puré de manzanas:
200 grs. de manzana verde
20 grs. de azúcar
Zumo de limón

Además:
Hojas de menta
12 frambuesas

ELABORACIÓN:

Los canutillos de naranja: Mezclar el azúcar con la mantequilla en pomada, añadir la harina y mezclar, la ralladura y el zumo de naranja. Por último, añadir la almendra en granillo. Cortar cuadrados de papel de horno de 10x10 cm. Con una cuchara extender la masa en círculos. Hornear, en el horno caliente a 200º C, hasta que estén bien doradas. Antes de separarlas del papel dejar enfriar un poco para que no se rompan y, cuando se puedan tocar, se ponen en un cilindro de acero para darle la forma tubular. Dejar secar para que se endurezcan.
La gelatina de miel: Poner en un cazo el agua con la gelatina. Calentar y añadir las hojas de gelatina remojadas y escurridas, colar y enfriar.
Mousse de yogur: Mezclar el yogur y el azúcar, calentar un poco del mismo para fundir las hojas de gelatina, previamente remojadas y escurridas. Finalmente añadir la nata espumosa. Meter en una manga con boquilla rizada.
Puré de manzana: Cocer todos los ingredientes tapados, cuando la manzana esté blanda refinar el conjunto en la thermomix, colar (si hiciera falta) y enfriar.
El crujiente de almendras: Hervir el azúcar con la glucosa y el agua, agregar la mantequilla, incorporar la almendra en polvo y la harina tamizadas, llenar mangas y reservar en la nevera. De esta forma se conserva durante mucho tiempo. Al momento de presentar el plato, escudillar puntos de esta masa encima de tapete de silicona, cubrir con otro tapete y aplanar con el rodillo para que queden unos discos muy finos. Cocer a 170º C hasta que estén algo dorados.

MONTAJE FINAL:

Poner unas cucharadas de puré de manzanas en el centro de un plato. Colocar dos canutillos en vertical rellenos previamente con mousse de yogur. Decorar con unas frambuesas, unas hojas de menta, unos dados de gelatina de miel y un crujiente de almendras.