Parfait de Cava

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Jose Maria

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Dejar la nata al punto antes de mezclarla.

Descripción:

Es un postre Clásico de la cocina.

Ingredientes para 10 personas :

- 100 Ml de Cava
- 5 Grs de Clara en polvo
- 100 Grs de Clara de Huevo
- 4 Laminas de Gelatina
- 180 Grs de Azúcar
- 20 Grs de Leche en polvo
- 580 Ml de Nata
- PARA EL BIZCOCHO
- 300 Grs de Harina
- 300 Grs de Azucar
- 8 Unds de Huevos

Preparación:

Paso 1

Elaborar el bizcocho: Montar huevos y azúcar y esponjar hasta duplicar su volumen. Luego añadir la harina envolventemente mezclado con la mano. Escudillar con manga lisa en placa se puede dar formas y hornear a 220ºC con más techo que suelo unos 10 minutos.

Paso 2

Disolver las claras en polvo con el vino. Añadir las claras naturales. Ablandar y disolver la gelatina en la mezcla anterior. Añadir el azúcar, mezclar y fundir calentando el compuesto removiendo. Esponjar con la batidora y ponerlo a temperatura tibia para mezclarlo con la nata montada previamente mezclada con la leche en polvo. Después de mezclar.

Paso 3

Forrar el molde con el bizcocho y rellenar los moldes y congelar durante 24 horas minimo.

Paso 4

Desmoldar y emplatar. Se puede decorar al gusto.