

CARAJILLO

MÓNICA
YEGLES
ROMERA

RECETA
PARA DOS
POSTRES



INGREDIENTES

SEMIFRÍO DE CAFÉ

Sabayón

- 2 yemas de huevos
- 40 g de azúcar
- 30 ml café intenso

Nata montada

- 200 ml nata
- 35 g azúcar
- 30 ml de café

GALLETA

- 85 g de mantequilla
- 40 g de azúcar glass
- 1 huevo pequeño
- 1/4 table spoon de vainilla
- 160 g de harina

MOCHI

- 40 g de harina de arroz glutinoso
- 20 g de azúcar
- 25 ml de agua

CÁPSULA DE CREMA DE WHISKY

- 15 g de chocolate negro
- 6 g de chocolate blanco para fundir
- 2 ml de nata
- Crema de whisky
-

ALGODÓN DE AZÚCAR

- Azúcar
- Colorante rosa

ELABORACIÓN

SEMIFRÍO DE CAFÉ

Hacemos el café y dejamos enfriar. Hacemos el sabayon batiendo las yemas con el azúcar mientras está en el baño maría. Cuando esté listo se añade el café.

Para la nata montada, se monta y cuando haga picos añadimos el azúcar y después el café mientras seguimos batiendo. Se mezclan ambas partes y reservamos a la nevera.

CÁPSULA DE CREMA DE CAFÉ

Derretimos el chocolate negro y hacemos un encamisado en el molde. Reservamos en la nevera.

Hacemos una ganache derritiendo el chocolate blanco y añadiendo la nata y la crema de whisky. La dejamos enfriar.

Cuando esté lista rellenamos la cápsula y reservamos de nuevo en la nevera.

Mientras derretimos otra pequeña porción de chocolate negro. Cuando hayan pasado 5 minutos, tapamos la cápsula con el chocolate restante y reservamos de nuevo.

GALLETA

Batimos la mantequilla y el azúcar hasta punto pomada. Incorporamos los huevos junto con la esencia de vainilla y batimos hasta que sea homogénea. Añadimos la harina poco a poco hasta que consigamos la masa. La terminamos de trabajar a mano. A continuación la envolvemos en plástico y reservamos en la nevera 30 minutos. estiramos la masa y la colocamos en la parte posterior de un molde de galletas y la hacemos al horno a 180 grados 8 minutos.

MOCHI

Moldeamos el helado con la froma deseada. Mezclamos la harina de arroz con el azúcar. Añadimos agua poco a poco y mezclamos hasta que no queden montones. Lo metemos en el microondas tapandolo con papel transparente unos 2 minutos y mezclamos. Volvemos a meterlo por 40 segundos y mezclamos. Amasamos haciendo uso de la fécula de patata. Cuando esté frío, cortamos y envolvemos el helado

ALGODÓN DE AZÚCAR

Montamos el algodón con el azúcar mezclado con el colorante

FINAL

Colocamos el semifrío con el núcleo en su interior en el molde y lo congelamos. Cuando esté listo montamos en la taza de galleta y algodón de azúcar por encima. Al lado el mochi para acompañar