

ALMENDRAS Y VAINILLA



PARA 10 UNIDADES

ARROZ CON LECHE

Leche	1000 g
Arroz redondo.....	250 g
Azúcar	80 g
Leche de almendras.....	650 g
Mantequilla.....	CS
Vainilla de vainilla NOROHY	6 unidades

Nacarar el arroz redondo con la mantequilla.

Verter la leche hirviendo sobre el arroz y cocer 25 minutos en una olla en el horno a 150°C.

Retirar y añadir el azúcar y la leche de almendras.

Verter en moldes de 6 cm de diámetro y 3 cm de alto.
Congelar.

BAVAROISE DE VAINILLA

Leche	120 g
Nata	120 g
Yemas	75 g
Azúcar	30 g
Hoja de gelatina.....	8 g
Nata montada	670 g
Vainilla de vainilla NOROHY	2 unidades

Preparar una crema inglesa. **Añadir** en caliente a la gelatina.

Dejar enfriar a 33°C y **añadir** la nata montada.

Verter la mousse en moldes de cúpulas de 8 cm de diámetro por 4 cm de alto.

Añadir el interior de arroz con leche.

Alisar para quede a ras del molde y **congelar.**

ALMENDRAS DE POLIGNAC

Almendras	500 g
Sirope a 30°.....	500 g

Verter el sirope hirviendo sobre las almendras.

Dejar reposar durante una noche.

Colocar las almendras una a una sobre un Silpat engrasado.

Hornear 2 veces durante 4 minutos a 180°C.

LINZER

Mantequilla.....	330 g
Harina	300 g
Fécula de patata.....	60 g
Azúcar glas.....	110 g
Sal fina	7 g
Flor de sal.....	3 g
Yemas cocinadas en el microondas.....	12 g
Cortezas de limón	2 unidades

Trabajar la mantequilla en la batidora con la pala hasta obtener una mantequilla pomada.

Incorporar el resto de los ingredientes poco a poco.

Extender en el laminador a 4 mm entre dos hojas de papel sulfurizado.

Hornear durante 7 minutos a 160°C.

Cortar 10 discos de 8 cm de diámetro y **terminar de hornear** a 160°C durante 6-8 minutos.

MONTAJE Y ACABADO

Pasta de glasear blanca

Mojar la base de la cúpula en la pasta de glasear blanca.

Cubrir totalmente la cúpula con almendras de Polignac.

Colocar sobre el aro de linzer.

Disponer la cúpula de almendras en el centro del plato.

