



INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS - INIA INTIHUASI

Receta de cocina en base a Subproductos de la Nuez

Mousse de manjar de cabra en costra de praliné de nueces y sopa de arroz con leche y Licor de Nuez

Chef Fernando Madariaga

@madariaga_chef

Ingredientes (4 personas)

- 200 g de crema para batir
- 300 g de azúcar
- 2 unidades de claras
- 9 g de gelatina sin sabor
- 100 g de manjar de cabra
- 40 g de nueces
- 50 cc licor de nuez
- 100 g de arroz
- 500 cc de leche
- Mica cortada de 11 x 11 cm
- Zeste de naranja, limón, 1 clavo de olor, 1 anís estrella, 1 rama de canela, 1 chorrito de esencia de vainilla





Mousse de manjar de cabra en costra de praliné de nueces y sopa de arroz con leche y Licor de Nuez



Mise en Place

- Reunir los utensilios necesarios.
- Lavar y limpiar los huevos.

Preparación

- Doblar la mica en forma de tubo como la foto del postre y poner maskin tape para sellar, luego en una de las bases poner un doble alusa plus para que no escurra la mezcla.

- Preparar una crema chantilly, mezclar con el manjar de cabra y reservar en el frío.
- En el microondas y un poco de agua agregar la gelatina sin sabor y calentar por 30 segundos, mezclar bien hasta que quede homogénea la gelatina.
- Con las claras y 160 g de azúcar hacer un merengue italiano de la siguiente manera, preparar un almíbar de pelo con el azúcar (160 g) y un poco de agua, luego batir las claras a nieve y reservar, una vez listo el almíbar agregar de apoco a la mezcla de clara, agregar la gelatina sobre el merengue tibio y batir hasta enfriar.
- Revolver para homogenizar la mezcla y que tome textura, y una vez frío agregar la crema chantilly con manjar, con movimientos envolventes. Vaciar en moldes de mica y refrigerar.
- Para el praliné agregue los 140 g de azúcar restante y haga un caramelo sin agua, cuidando que no se queme, una vez listo disponer de este caramelo sobre un papel mantequilla y agregar las nueces, una vez frío llevar a la juguera y moler, reservar para el montaje.
- Para la salsa de arroz con leche, disponer en una olla el arroz, la leche y especias y cocinar por unos 20 minutos a fuego suave revolviendo constantemente hasta que quede la salsa espesa, una vez listo esto colar y reservar esa salsa que debemos mezclar con el licor.
- Para el montaje, pasar el mousse por el praliné para apanar con esta mezcla, disponer el mousse en un plato hondo y agregar la mezcla de salsa de arroz con leche y licor de nuez y servir.

La elaboración de las recetas, así como la caracterización de la nuez y la generación de Subproductos, fue desarrollada por INIA Intihuasi, a través del proyecto "Descripción de la nuez y subproductos" Código BIP 30485987-0, financiado por el Fondo de Innovación para la Competitividad (FIC) región de Coquimbo.

INIA más de 50 años
aportando al sector agroalimentario nacional

Comité Editor: Karinna Maltés.

Permitida la reproducción total o parcial de esta publicación citando fuente y autor.
Más información: Giovanni Lobos L., INIA Intihuasi, globos@inia.cl

www.inia.cl

