



HELADO DE ARROZ CON LECHE, MOUSSE DE CEREZA Y GALLETA DE CANELA

Sylvain Vernay @sylvain_vernay

INGREDIENTES (2 RACIONES)

Para el helado de arroz con leche

2 tarros de Arroz con Leche de Goshua
100 ml de nata líquida para montar
(30% de grasa)
4 gr de gelatina en hojas
Ralladura de un limón

Para la mousse de cereza

200 g de cerezas deshuesadas
50 g de nata líquida para montar 30% de grasa
1 g de gelatina en hojas

Para la galleta de canela

220 g de harina de trigo (floja)
40 g de almendra molida
10 g de canela en polvo
100 g de mantequilla en punto pomada
20 g de aceite de coco
70 g de azúcar glas
2 g de sal
55 g de huevo (1 huevo L)



Productos Goshua

Arroz con leche



PREPARACIÓN

Para la mousse de cereza

- 1 | Pon la gelatina en remojo en agua fría. Mientras tanto, lava y deshuesa las cerezas.
- 2 | Ponlas con una cuchara de agua en un cazo y déjala cocer durante unos 10 minutos a fuego medio hasta que estén blandas.
- 3 | Monta la nata y resérvala en la nevera.
- 4 | Tritura las cerezas (aún calientes) con una batidora de mano, escurre bien la gelatina, añádela y sigue triturando unos segundos. Deja templar.
- 5 | Añade suavemente la nata montada.
- 6 | Llena unos moldes semiesféricos con la ayuda de una manga pastelera, alisa la superficie y congela durante, al menos, 24 horas.

Para el helado de arroz con leche

- 1 | Pon la gelatina en remojo en agua fría.
- 2 | Aparta 20 ml de nata y monta el resto. Reserva.
- 3 | Calienta 30 segundos en el microondas la nata que has apartado y diluye la gelatina escurrida dentro.
- 4 | Mezcla bien el arroz con leche con la mezcla de nata y gelatina. Añade suavemente la nata montada.
- 5 | Con la ayuda de una manga pastelera y de una boquilla, llena los moldes en forma de quenelle hasta la mitad (si no tienes estos moldes puedes usar otros e ir alternando capas siguiendo esto mismos pasos).



HELADO DE ARROZ CON LECHE, MOUSSE DE CEREZA Y GALLETA DE CANELA

Sylvain Vernay @sylvain_vernay



6 | Inserta en el centro de cada cavidad una semiesfera de mousse de cerezas congelada desde el día anterior y termina de rellenar las cavidades del molde de quenelles.

7 | Alisa la superficie y congela durante, al menos, 24 horas.

Para las galletas de canela

1 | Tamiza la harina. En el bol de un robot, introduce 60 g de harina, almendra molida, canela, sal, azúcar glas tamizado, huevo, mantequilla y aceite de coco.

2 | Mezcla con la hoja a velocidad baja unos segundos, hasta que la masa esté homogénea. Añade la harina tamizada restante y mezcla unos segundos más.

3 | Extiende y enfría la masa siguiendo las instrucciones de la receta de masa sablée que está publicada en [Gourmertier](#)

4 | Corta la masa con un cortapasta en forma de gota.

5 | Horneamos las galletas a 160°C durante 25 minutos. Deja que se enfríen.

Para el montaje del postre

1 | Coloca las gotas en forma de flor.

2 | Desmoldamos las quenelles.

3 | Puedes utilizar un spray efecto terciopelo para cubrir la superficie (es opcional) y colocar las quenelles de helado de arroz con leche encima de las galletas.

4 | Deja reposar unos 10 minutos para que el helado se ablande un poco antes de servir.

Sugerencias

Si no quieres encontrar granos de arroz en el helado, puedes triturar el arroz con leche antes de añadirlo a la mezcla de nata y gelatina.



Productos Goshua

Arroz con leche