

Hojaldre Sous Vide con manzana y mousse de canela Sous Vide

Autor: Danilo Ange

Tiempo de cocción: 27 minutos



Ingredientes

Para 6 personas:

Manzana (Sous Vide):

400 g de manzana Golden Delicious

80 g de azúcar cristalizado

1 rama de vainilla

Mousse de canela (Sous Vide):

3 dl de leche

3 dl de nata

1 rama de canela

6 yemas de huevo

90 g de azúcar cristalizado

Hojaldre:

400 g de pasta para hojaldre

Presentación:

Piñones

Uvas pasas

Preparación

Manzana (Sous Vide):

Pele la manzana y córtela en gajos para retirar el corazón. Envásela al vacío en una bolsa junto con el azúcar cristalizado y la vainilla. Cuézalo a 60 °C durante 12 minutos al baño maría Sous Vide de **fusionchef** y deje que se enfríe.

Mousse de canela (Sous Vide):

Bata las yemas de huevo, el azúcar, la nata y la leche. Introdúzalo en una bolsa Sous Vide y enváselo al vacío. Cuézalo a 92 °C durante 15 minutos al baño maría Sous Vide de **fusionchef** y, luego, deje que se enfríe. Tamícelo e introdúzcalo en un sifón. Resérvelo en el frigorífico.

Hojaldre:

desenrolle la pasta para hojaldre y córtela en círculos de 10 cm de diámetro. Colóquelo en una bandeja para horno y hornéelo a 190 °C durante 20 minutos.

Presentación:

Coloque las hojas de hojaldre en un plato para servir, añada la manzana y cúbralo con la mousse de canela. Decórela con piñones y uvas pasas.

Receta cortesía de Danilo Ange.