

# 100 % gofio

Por: [Pedro Rodríguez Dios](#)

Foto: [Roger Méndez](#)

## Elaboración:

Mezclar el gofio con el azúcar, las yemas y 40 g de claras. Montar el resto de las claras y los 50 g de azúcar a punto de nieve. Mezclar con cuidado las dos elaboraciones y por último incorporar la harina. Hornear a 180°C unos 10 minutos aproximadamente. Salsa: Mezclar en frío los tres ingredientes, colar y reservar en el frigorífico.

**Mousse:** Calentar la nata y añadir a las yemas junto con el azúcar y cocer hasta 85°C. Enfriar un poco y añadirle el gofio y la gelatina previamente hidratada en abundante agua fría. Reservar un mínimo de 12 horas en el frigorífico y luego montar como si de nata se tratase.

**Crocant:** Cocer el fondant y la glucosa hasta 158°C. Apartar y añadir el gofio. Verter sobre un silpat y dejar enfriar. Estirar unas pequeñas porciones entre dos silpat en el horno para hacer las láminas finas que colocaremos sobre el parfait glacé, y otros trozos, para hacer pañuelos que colocaremos sobre la mousse. 2H

**Gelatina:** Mezclar la leche con el azúcar y el agar-agar. Hervir. Apartar del fuego y añadir el gofio. Verter en un molde y dejar que cuaje. Cortar de forma deseada.

**Parfait glacé:** Cocinar el azúcar con un poco de agua hasta alcanzar 116°C. Mientras, batir las yemas en la batidora y añadirle el almíbar a hilo y seguir batiendo hasta enfriar. Seguidamente mezclar con el gofio y por último, con la nata semimontada. Congelar en moldes.

## **Ingredientes: 100 % gofio**

### **Bizcocho:**

- 75 g de gofio
- 100 g de azúcar
- 65 g de yemas
- 60 g de harina
- 170 g de claras

### **Salsa:**

- 100 ml de leche
- 25 g de azúcar
- 50 g de gofio

### **Mousse:**

- 500 ml de nata
- 5 yemas
- 150 g de gofio
- 50 g de azúcar
- 2 hojas de gelatina

### **Crocant:**

- 100 g de fondant
- 50 g de glucosa
- 50 g de gofio

### **Gelatina:**

- 250 ml de leche
- 75 g de gofio
- 50g de azúcar
- 1 g de agar-agar

### **Parfalt glacé:**

- 80 g de azúcar
- 8 yemas

- 125 g de gofio
- 500 ml de nata semimontada