

LA TORTILLA ALASKA

ORIGEN:

Este es un postre si se quiere histórico y de intención científica. De hecho no es una tortilla en el estricto sentido de la palabra, pero su forma ovalada o redonda y la utilización de huevos en su elaboración pueden recordarlo.

El origen de la Tortilla Alaska se debe a un sabio físico americano (Benjamín Thomson), que en 1804 quiso demostrar que las clara de huevo batida es mala conductora del calor.

Fácil de imaginar es que en el interior de esas claras batidas había helado y no se derretía por acción del glaseado o posterior flambeado con ron, sino por la temperatura ambiente.

A este postre le denominó en origen Tortilla Noruega, posiblemente por la sugestión del blanco y el helado encerrado en el interior, posteriormente los franceses la llamaron Tortilla Norvegienne y pasó con esta denominación a la cocina francesa.

Puede recibir otros nombres: **Tortilla Sorpresa, Tortilla Alaska, Tortilla Pena Santa**. Las anteriores de forma ovalada y la última de forma redonda. (Denominación española)

Importante es comentar que NUNCA se puede confundir con el **Souflé Alaska**, si bien es cierto que el relleno es el mismo la crema de souflé no tiene nada que ver con el merengue. (Francés o italiano)

INGREDIENTES:

Las cantidades irán en función de las raciones.

Se puede tener como referencia la utilización de 2 claras por persona con su azúcar correspondiente y 1 bola de helado con el correspondiente bizcocho y fruta.

Helado variado

Huevos (claras)

Azúcar

Almíbar para emborrachar.

Fruta natural o almíbar o confitada.

Galletas , bizcocho o bollería (suizos)

2 copas de ron negro (para flambear)

1 corteza de limón.

ELABORACIÓN:

- Cortar en láminas finas el bizcocho o bollería.
- Hacer un zócalo con el bizcocho, galletas o bollería en una fuente ovalada o plaqué.
- Calar con un poco de almíbar el zócalo anterior.
- Picar la fruta en daditos extendiendo la mitad sobre el bizcocho.
- Colocar el helado encima, espolvorear con más fruta picada y tapar con más bizcocho.
- Calar con almíbar y reservar este plaqué en el congelador.
- Desclarar los huevos reservando la yemas para otra preparación (crema catalana, natillas etc.).
- Montar con ayuda de unas varillas las claras a punto de nieve.
- Agregar el azúcar a las claras hasta que este consistente.
- Sacar el plaqué del congelador y montar el postre, (extendiendo una pequeña capa para cubrir y decorando por medio de una manga pastelera con boquilla rizada).
- Espolvorear con azúcar glase o normal y glasear en la salamandra hasta que dore.
- Al tiempo de servir preparar una solución de ron, corteza de limón y azúcar para flambear la tortilla.

MONTAJE MERENGUE ITALIANO.



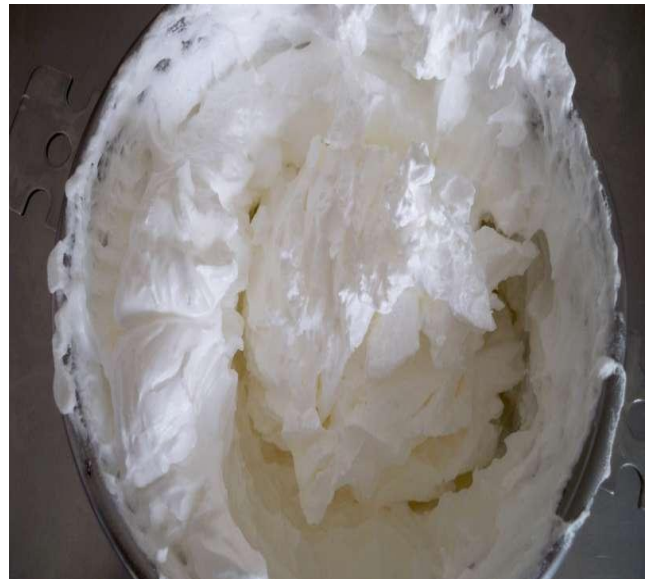
CLARAS EN BATIDORA



BATIDO DE CLARAS PARA MERENGUE



VERTER A HILO EL ALMIBAR A 118°C/ 121°C.



CLARAS A PUNTO DE NIEVE.

MONTAJE TORTILLA ALASKA.



BASE DE BIZCOCHO, TROZOS DE FRUTA.



COLOCAR EL HELADO AL GUSTO.



LA CANTIDAD SERA OPCIONAL.



FORRAR CON BIZCOCHO



**TERMINAR DE FORRAR CON BIZCOCHO.
Y APRETAR PARA QUEDAR COMPACTO.**



CALAR CON ALMÍBAR AL RON.



NAPAR CON MERENGUE.



NAPAR CON MERENGUE -



HASTA QUEDAR TAPADO POR COMPLETO.



RIBETEAR Y ADORNAR CON MANGA.



RIBETEAR Y ADORNAR CON MANGA.



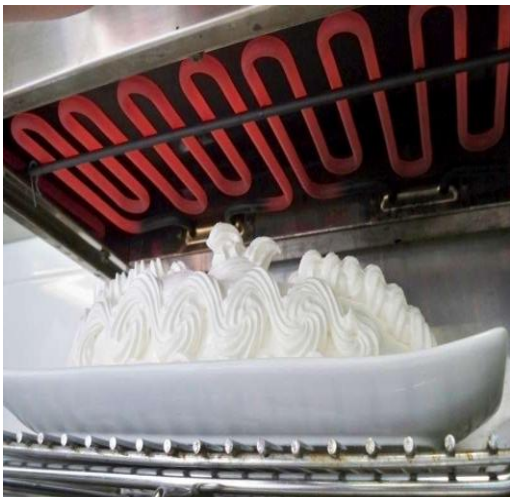
ESPOLVOREAR CON AZUCAR GLASS.



ESPOLVOREAR CON AZUCAR GLASS.



COLOCAR EN SALAMANDRA



COLOCAR EN SALAMANDRA.



DORAR HASTA PUNTO DESEADO.



LISTA PARA EL PASE.



LISTA PARA EL PASE.