

Arbolito de navidad

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Árbol

Chocolate blanco: 700 grs.

Manteca de cacao: 70 g

Pintura liposoluble verde: A gusto

Compota de peras al cognac

Cognac: 4 cdas.

Manteca de cacao fundida: 2 cdas.

Azucar: 1 cda.

Peras: 3 Unidades

Trufa de frutos garrapiñados

Nueces garapiñadas: 50 g

Crema: 300 ml.

Higos cristalizados: 50 g

Pepitas garrapiñadas: 50 g

Mezcal: 100 cc

Cacahuete garapiñado: 50 g

Cobertura negra: 400 g

Preparación de la Receta

Árbol

- Tablee el *chocolate* blanco, debe estar a 50°C, muévelo hasta llegar a una temperatura de 26°C, luego mezcle con el resto de la cobertura, mueva para que ambas temperaturas se templen.

- En un bowl coloque 300 gramos de cobertura blanca previamente tableada, luego agregue la *manteca* de cacao fundida y por ultimo la pintura a gusto, mezcle de forma pareja hasta lograr un *color* homogéneo.

Trufa de frutos garrapiñados

- Incorpore a la cobertura negra fundida la *crema*, mezcle con un globo y agregue el *cacahuete* garrapiñado, nueces garrapiñadas, pepitas garrapiñadas, higos cristalizados y mezcal, mezcle bien y reserve.

Compota de peras al cognac

- Corte las peras con piel en cubos regulares.
- En una sartén bien caliente con *manteca* de cacao fundida saltee los cubos de pera a fuego máximo, luego espolvoree con azúcar y saltee nuevamente, cocine durante unos segundos y agregue el cognac fuera del fuego, lleve nuevamente la sartén al fuego y deje evaporar el alcohol, cocine un minuto mas y retire.

Armado

- Tome un molde con forma de cono y píntelo con los dedos, luego llénelo con el resto de cobertura blanca, vibre sobre la mesada para quitar el aire y luego vacíelo, colóquelo boca abajo sobre una placa con papel encerado y reserve en el refrigerador durante 10 minutos, proceda del mismo modo con la cantidad de moldes deseados.
- Sobre una placa de acrílico coloque cobertura blanca, vibre sobre la mesada y reserve en el refrigerador.
- Transcurrido el tiempo de reposo retire los moldes de árbol del refrigerador y llénelos con la trufa de frutos garrapiñados, reserve en el congelador hasta que el *chocolate* este firme
- Una vez cuajado el *chocolate* cierre la base de los árboles con cobertura blanca, reserve nuevamente en el refrigerador solo unos minutos.
- Tome la placa de acrílico y con la ayuda de un escalpelo corte la cobertura dando forma de triangulo de la altura de los árboles
- Desmolde un árbol, luego pegue sobre uno de sus lados un triangulo de cobertura blanca con la parte angosta hacia abajo y otro con la parte angosta hacia arriba.

Presentación

- Sobre el plato de presentación dibuje líneas con cobertura negra, acomode encima el árbol de navidad y acompañe con la compota de peras.

Tips

-

- Intención

- Mostrar la *mousse* de *chocolate* encapsuladas en *chocolate*, ver táctica de pegado de piezas de *chocolate* y uso de patrones.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/arbolito-de-navidad>