Azafrán, manzana y chocolate



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de chocolate

Azucar: 50 grs.
Leche: 450 g
Chocolate cobertura negra picado: 450 g
Crema de leche: 150 grs.
Manteca pomada: 40 grs.

Crema inglesa de azafrán

Azafrán en polvo: 1 cda.
Azucar: 50 grs.
Leche: 300 g
Yemas: 100 g
Crema de leche: 200 grs.
Hojas de gelatina: 1 g

Manzanas con miel

Manzanas verdes: 250 g
Azucar: 40 grs.
Miel: 40 grs.
Agua: 4 cdas.

Varios

Hojaldre: 1 Plancha
Piñones tostados: 16 Unidades
Pistilos de azafrán: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Crema inglesa de azafrán

- Hidrate la *gelatina*.
- En un bowl coloque la leche junto con la *crema* de leche, el azúcar y las yemas
- Bata bien hasta disolver las yemas y lleve a microondas durante 1 ½ minuto
- Repita el procedimiento 2 veces mas, retirando y mezclando
- Retire y añada el **azafrán**
- Mezcle y lleve nuevamente al microondas.
- Escurra la *gelatina* y agregue a la *crema*
- Mezcle.
- Tape con film y lleve a la heladera.

Manzanas con miel

- Pele y corte las manzanas en dados.
- Colóquelas en una olla junto con el azúcar y la miel
- Cocine a fuego lento y tapadas.
- Incorpore el agua y deje cocinar hasta que estén blandas.

Crema de chocolate

- En una olla coloque la leche, la *crema* de leche y el azúcar
- Cocine a fuego lento.
- Retire en el primer hervor y mezcle.
- Vierta una parte de la *crema* sobre el **chocolate** hasta que se disuelva completamente y luego añada la otra parte.
- Deje enfriar, incorpore la *manteca* y lleve a la heladera durante 24 horas.

Armado

- Sobre el costado de una copa coloque una cucharada de manzanas
- En el otro costado agregue *crema* de *azafrán*.
- Con la ayuda de una cuchara tome una porción de *crema* de *chocolate* y añada sobre las manzanas.
- Pique con las manos la *plancha* de *hojaldre*.

Presentación

- Espolvoree la copa con el *hojaldre*, los piñones y los pistilos de *azafrán*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/azafran-manzana-y-chocolate