

Biscuit glacé con galleta de café y chocolate líquido

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Biscuit glacé

Yemas de huevo: 120 grs.

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Hojas de gelatina: 6 g

Crema de leche semi montada: 380 g

Azucar: 160 grs.

Agua: 90 MI.

Granillo de crocant: 90 g

Galleta crujiente de café

Impulsor: 3 g

Manteca blanda: 140 grs.

Harina: 250 grs.

Sal: 1 g

Café en polvo: 40 grs.

Azúcar Granulado: 250 g

Agua: 40 MI.

Salsa de chocolate

Azucar: 60 grs.

Cobertura de chocolate negro picado: 100 g

Agua: 40 MI.

Cacao en Polvo: 40 g

Crema de leche: 150 grs.

Granillo crocant: 75 g

Jarabe de glucosa: 100 g

Preparación de la Receta

Biscuit glacé

- Hidrate la *gelatina* en abundante agua fría.

- Coloque en un olla el agua junto con el azúcar y cocine hasta el primer hervor.
- Coloque en un bowl las yemas, bata y añada el *almíbar*.
- Mezcle y lleve al microondas durante 1 minuto.
- Seque la *gelatina* con un papel y agréguela junto con el interior de la vaina de vainilla a la mezcla anterior.
- Bata con una batidora a velocidad media durante 15 minutos.
- Retire e incorpore el batido a la *crema* de leche, mezcle con movimientos envolventes.
- Añada por ultimo el granillo de crocant y mezcle.
- Vierta la preparación en un molde rectangular y lleve al freezer durante 12 horas.

Salsa de chocolate

- Coloque en una olla agua, *crema* de leche, jarabe de glucosa y el azúcar. Deje cocinar durante 5 minutos mientras mezcla.
- Tamice el cacao en polvo y viértalo en la olla. Mezcle hasta disolver.
- Retire del fuego, incorpore la cobertura y bata hasta que se disuelva.
- Vierta en un bowl y tape con papel film. Reserve.

Galleta crujiente de café

- En un bowl mezcle el azúcar junto con la *manteca*, el **café**, el *impulsor*, la sal y el *harina*.
- Bata con una batidora y añada luego el agua mientras sigue batiendo hasta lograr una masa espesa.
- Sobre un silpat estire la masa con la ayuda de un palo hasta lograr un grosor de 2 milímetros, tape con papel *manteca* y deje enfriar.
- Luego cocine en horno a 160°C.
- Retire y corte en cuadrados.

Armado

- Coloque la salsa de **chocolate** en una manga y dibuje líneas de diferentes medidas en el plato de presentación.
- Corte el biscuit glacé en porciones y con un molde circular pequeño haga en el centro de cada porción un círculo.
- Coloque las porciones del biscuit sobre los cuadrados de las galletas.
- En el círculo central agregue salsa de *chocolate* y coloque otro cuadrado de galleta formando un sándwich.
- Sirva en el plato donde dibujo las líneas de *chocolate*.

Presentación

- Espolvoree el plato con granillo de crocant y sirva bien frío.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/biscuit-glace-con-galleta-de-cafe-y-chocolate-liquido>