

Brazo Gitano

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Cacao: c/n

Bizcocho

Azúcar impalpable: 120 Gramos

Café Instantáneo: 2 cdas

Esencia De Vainilla: c/n

Manteca: 60 Gramos

Chocolate semi amargo: 200 Gramos

Huevos: 7 Unidades

Relleno

Chocolate rallado: 2 cdas

Chocolate semi amargo: 300 Gramos

Crema de leche: 300 Gramos

Vaina de vainilla: 1 unidad

Crema de leche a medio punto: 320 Gramos

Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

Bizcocho

- Batir claras, pizca de sal y cuando estén merengadas incorporar azúcar impalpable de a poco sin dejar de batir.
- A baño maría fundir *chocolate* y *manteca*.
- Perfumar con esencia de vainilla, *café* instantáneo disuelto y agregar yemas.
- Incorporar las claras a nieve con movimientos envolventes y llevar a placa de horno de 30 x 40 con papel *manteca* en la base.
- Esparcir suavemente con espátula y cocinar en horno a 180° C por 10 minutos.

Relleno

- Calentar a punto de hervor *crema* de leche con *chaucha* de vainilla abierta y volcar sobre el *chocolate* picado.
- Agregar pizca de sal y mezclar hasta unir.
- Llevar a frío hasta que tome cuerpo (10 minutos) y agregar *crema* a medio punto de manera envolvente.
- Antes de terminar de unir añadir *chocolate* rallado y terminar de integrar la preparación.

Para el armado

- Esparcir abundante cacao en polvo sobre la superficie del *bizcocho* y dar vuelta para que el cacao quede por afuera.
- Disponer *mousse* de *chocolate* en el centro del *bizcocho* y esparcir en una mitad (lateral).
- Plegar la mitad sin relleno sobre la *mousse* y cerrar prolijamente.
- Llevar a frío hasta que tome la *mousse* y decorar con lascas de *chocolate*
- Servir en porciones

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/brazo-gitano>