

# Chiffon de Chocolate

Tiempo de preparación: 180 Min



## Ingredientes

Masa sablee de cacao fonzada y blanqueada: 1 unidad

### Chiffon de chocolate

Azucar: 100 grs.

Chaucha de vainilla: 1 unidad

Crema chantilly: 300 Gramos

Huevos: 3 Unidades

Merengue italiano: c/n

### Crema

Chocolate con leche: 200 Gramos

Crema de leche: 230 c.c.

Chocolate: 250 Gramos

Gelatina sin sabor: 10 Gramos

Leche: 250 c.c.

Sal: 1 Pizca

Crema chantilly de chocolate: c/n

## Preparación de la Receta

### Chiffon

- Calentar en ollita leche, azúcar e infusionar con *chaucha* de vainilla.
- Una vez disuelta el azúcar mezclar un poco con las yemas, revolver y volver a la olla.
- Cocinar a fuego suave sin dejar de revolver hasta que nape la cuchara.
- Verter sobre **chocolate** fundido y mezclar hasta unir.
- Agregar *gelatina* hidratada y disuelta, mezclar sobre baño maría inverso y añadir el merengue italiano incorporando con movimientos envolventes.
- También con movimientos envolventes integrar *crema* chantilly y verter en la masa sablee blanqueada.
- Enfriar por lo menos 6 horas.

## Crema de chocolate

- Llevar a punto de hervor la leche, verter sobre *chocolate* con leche picado, mezclar, enfriar y cuando haya tomado cuerpo firme batir hasta obtener una *crema* chantilly firme.

## Armado

- Hacer copos con la *crema* de *chocolate* sobre toda la superficie y terminar con lajas de *chocolate* por encima.
- El merengue italiano está realizado con 100 gramos de azúcar y 3 claras.

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