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
Chocolate: 250 Gramos
Gelatina sin sabor: 10 Gramos
Leche: 250 c.c.
Sal: 1 Pizca

Crema

Chocolate con leche: 200 Gramos
Crema de leche: 230 c.c.
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