Choco-mandarina

Ingredientes

Chantilly de chocolate

Chocolate semi amargo: 225 g
Manteca de cacao: 40 g
LECHE ENTERA: 185 g
Crema Batida: 375 g

Crumbles de avellana

Polvo de avellanas: 60 g
Harina: 60 g
Azucar: 60 grs.
Mantequilla: 60 g

Guarnición

Mandarina en gajos: A gusto

Para la decoración

Decoración de chocolate: A gusto
Hoja de menta: 1 Unidad
Mandarina liofilizada: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Para la chantilly de chocolate

- Hervimos la leche y, luego, la volcamos sobre el *chocolate* y la *manteca* de cacao
- Mezclamos.
- Agregamos de forma envolvente la *crema* batida.

Para el crumble de avellana

- Mezclamos azúcar, *harina*, *avellana* y la *mantequilla* fría en cubos hasta que queden migajas de preparación.
- Colocamos sobre una charola con papel siliconado.
- Llevamos a un horno a 180°C durante 15 minutos.

Para la decoraci&oacute

- N
- Colocamos en un vasito la chantilly hasta la mitad.
- Colocamos gajos de **mandarina**.
- Ponemos un montoncito de *crumble* encima de las mandarinas.
- Colocamos con una duya lisa chantilly en forma de montoncito.
- Terminamos con *chocolate* en la parte superior del vaso y encima la *mandarina* liofilizada y una hoja de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/choco-mandarina