Chocolate de metate

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Granos de cacao: 700 g
Canela En Polvo: 1 cda.
Azucar: 500 grs.
Manteca de cacao: 100 g

Mousse de chocolate de metate

Crema: 400 cc
Mango: 1 Unidad
Azucar: 2 cdas.
Agua: 3 cdas.
Azucar: 150 grs.
Chocolate de metate: 300 g
Grenetina en polvo: 1 cda.
Claras de huevo: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- En una sartén caliente y a fuego bajo tueste los granos de cacao unos minutos, luego retire del fuego y quite la piel y tueste nuevamente solo unos segundos.
- En el vaso de una procesadora coloque los granos de cacao tostados, incorpore el azúcar, procese un par de segundos y añada la canela, procese nuevamente y por ultimo incorpore la *manteca* de cacao fundida, procese hasta lograr una pasta homogénea.

Mousse de chocolate de metate

- En una sartén coloque 150 gramos de azúcar y agua, lleve a fuego medio y cocine hasta obtener un *almíbar*.
- Bata las claras junto con dos cucharadas de azúcar hasta obtener un merengue.
- Hidrate la *grenetina* en agua, luego fúndala en un baño de María.
- Pele el mango y córtelo al medio.

Armado

- Sobre una placa con papel encerado acomode un cortapasta circular de aproximadamente 8cm de diámetro, luego rellénelo tres cuarta parte con la pasta de granos de cacao, aplaste con la base de un vaso para emparejar la superficie, proceda del mismo modo con el resto de la pasta y deje reposar en el refrigerador durante 24 horas
- Reserve una parte de la pasta de **chocolate** metate para la *mousse*.
- Una vez que las claras estén firmes incorpore en forma de hilo el *almíbar* mientras sigue batiendo hasta que la preparación se enfríe.
- Bata la *crema* hasta semi montarla, incorpore el *chocolate* metate reservado y siga batiendo hasta lograr una preparación homogénea, una vez semi montada coloque una cucharada sobre la *grenetina*, mezcle y vuelque la *grenetina* sobre el resto de la *crema*, mezcle bien y por ultimo añada el merengue, mezcle de forma envolvente.
- Pinte un molde con *manteca* de cacao y vierta dentro la mitad de *mousse*, luego coloque las mitades de mango y termine de cubrir con la *mousse*.
- Reserve en el refrigerador durante 24 horas.

Presentación

- Presente la *mousse* sobre una fuente y decore con granos de cacao trempados en *chocolate* negro
- Acompañe con los discos de *chocolate* de metate.

Tips

-

- Intención

- Preparar la receta original que elaboran los indígenas de la región de Oaxaca, Chiapas y Tabasco, ver el proceso desde los granos hasta la tablilla de *chocolate* para beber.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chocolate-de-metate