

Chocolates a la taza líquidos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Chocolate a la taza amargo

Agua: 600 cc

Cacao en Polvo: 10 g

Crema de leche montada: Cantidad deseada

Chocolate semi amargo: 300 g

Crema de leche: 500 cc

Granita de café: A gusto

Chocolate a la taza con jazmín

Leche: 900 cc

Cacao en Polvo: 10 g

Chocolate cobertura con leche: 250 g

Sal: Una pizca

Crema de leche: 100 cc

Té de jazmín en hebras: 10 g

Chocolate a la taza con maracuyá

Leche: 900 cc

Crema de leche: 150 cc

Jugo de maracuyá: 125 cc

Helado de yogurt: Cantidad deseada

Chocolate cobertura con leche: 250 g

Preparación de la Receta

Chocolate a la taza con jazmín

- En una *cacerola* coloque la leche, la *crema* y caliente hasta alcanzar los 85° C.
- Agregue el té, la sal, apague el fuego y deje infusionar durante 4 minutos.
- Pique el *chocolate* y disponga en un bowl con el cacao.
- Vierta un poco de la infusión colada y mezcle hasta que el *chocolate* se disuelva.

- Complete con la infusión y mezcle bien.
- Deje enfriar en la heladera.
- Sirva un poco de bebida en un vaso alto hasta la mitad y caliente en el microondas.
- Complete con bebida fría lentamente sin mezclar.

Chocolate a la taza con maracuyá

- En una *cacerola* disponga la leche, la *crema* de leche, la pulpa de *maracuyá* y lleve a hervor
- Pique el *chocolate* y disponga en un bowl.
- Cubra con un poco de la mezcla de leche caliente y mezcle hasta que se disuelva.
- Complete con el resto de leche y mezcle bien.
- Deje enfriar en la heladera.
- Sirva en un vaso y corone con una quenelle de helado de yogurt.

Chocolate a la taza amargo

- En una *cacerola* disponga la *crema* de leche, el agua y lleve a hervor.
- Pique el *chocolate* y disponga en un bowl con el cacao.
- Bañe con un poco de la mezcla de *crema* y mezcle hasta que el *chocolate* se disuelva.
- Complete con el resto de *crema* caliente y mezcle bien.
- Deje enfriar en la heladera.
- Sirva en copa cocktail y cubra con una capa de *crema* montada.
- Decore con granita de *café*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chocolates-a-la-taza-liquidos>