Chocolates para beber



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Champurrado

Piloncillo: 150 g
Agua: 1 L
Masa De Maíz: 200 g
Chocolate lameteado: 400 g

Espeso de Choco-chai

Leche: 1 L
Té chai en hebras: 4 cdas.
Sal: Una pizca
Almidón de Maíz: 30 grs.
Crema de leche: 100 grs.
Cobertura negra al 85% cacao: 200 g

Liquido de manzana y canela

Cobertura de leche: 200 g
Leche: 1 Ml.
Canela: 1 cdita.
Crema de leche: 100 grs.
Sal: Una pizca
Té de manzana: 1 cda

Semi-frio de café

Crema de leche: 100 grs.
Cafe soluble: 1 cda.
Sal: Una pizca
Cobertura al 99% cacao: 200 g
Leche: 1 Ml.

Trufas

Agua: 100 cc
Cobertura negra: 300 g

Preparación de la Receta

Champurrado

- En una olla de barro vierta el agua, agregue el *chocolate* lameteado, *piloncillo* y la masa de maíz, lleve al fuego.

Espeso de Choco-chai

- Coloque en una *cacerola* la leche, la *crema* de leche y el te chai, lleve al fuego, una vez que tome temperatura incorpore el *chocolate* y la sal.
- Disuelva el almidón de maíz en agua.

Liquido de manzana y canela

- Coloque en una *cacerola* la leche, la *crema* de leche, te de *manzana*, la cobertura, canela y sal, lleve al fuego.

Semi-frio de café

- Vierta en una *cacerola* la leche y lleve al fuego, agregue la *crema* de leche, el *café*, la cobertura de *chocolate* y sal.

Trufas

- Funda la cobertura de *chocolate*.
- Coloque en un bowl una parte de la cobertura de *chocolate* fundida y agua, mezcle con un globo y luego incorpore de a poco el resto de cobertura
- Deje reposar durante 1 hora en la heladera.

Armado

- Una vez que las cuatro preparaciones rompan hervor lleve el fuego a mínimo y mezcle cada una con una cuchara de madera hasta fundir el *chocolate* e integrar los sabores.
- Una vez fundido por completo la cobertura del espeso de Choco-chai incorpore en forma de hilo el almidón de maíz disuelto en agua mientras mezcla con una cuchara de madera, cocine durante 15 minutos mas, hasta que espese.
- Una vez que el líquido de *manzana* y canela rompa hervor baje el fuego a mínimo y deje que hierba durante 15 minutos
- Proceda del mismo modo con el semi frio de *café*, una vez que rompa hervor deje *hervir* durante 10 minutos mas.
- Coloque dentro de un shaker hielo y luego llene con el semi frio de *café*, cierre el vaso y bata bien.

- Transcurrida la hora de reposo de la trufa tome pequeñas porciones y forme bolitas con las manos.

Presentación

- Sirva en una copa el semi frio de *café* y decore con las trufas.
- Presente el champurrado en una jarra de barro.
- Sirva el líquido de *manzana* y canela y el espeso de *choco* chai en tazas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chocolates-para-beber