Compota de manzana en crepe de chocolate



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cintillo de caramelo

Azucar: 250 grs.
Agua: 150 cc
Glucosa líquida: 1/2 cdas.

Compota

Azucar: 60 grs.
Manzanas verdes: 2 Unidades
Manteca de cacao: 60 g

Crepe

Leche: 700 cc
Cocoa: 1 cda
Huevo: 1 Unidad
Harina: 300 grs.
Azucar: 2 cdas.

Lamina de chocolate templado

Chocolate negro: 300 g

Sopa de mango

Agua: 1 Taza
Mangos: 2 Unidades

Varios

Helado de chocolate: A gusto

Preparación de la Receta

Crepe

- Coloque en el vaso de la licuadora la *harina*, incorpore luego el *huevo*, azúcar y la leche, licue hasta lograr una consistencia espesa, incorpore más *harina* de ser necesaria y por ultimo agregue la *cocoa*, licue nuevamente.

Compota

- Corte las manzanas con piel en cubitos.
- En una sartén bien caliente coloque el azúcar, cocine hasta obtener un caramelo claro, luego incorpore los cubitos de **manzana**, saltee para que se caramelicen, agregue la *manteca* de cacao y cocine unos minutos mas
- Retire y reserve.

Cintillo de caramelo

- En una sartén caliente coloque el azúcar, incorpore el agua y la glucosa, cocine a fuego bajo hasta obtener un caramelo dorado.
- Deje reposar unos minutos y luego sobre una *plancha* siliconada forme diferentes dibujos, con la ayuda de una cuchara tome pequeñas porciones del caramelo y forme líneas derechas y con movimiento

Sopa de mango

- Pele los mangos, córtelos en cuartos y colóquelos dentro del vaso de la licuadora, incorpore agua y licue.

Lamina de chocolate templado

- Vuelque sobre la mesada el 70% del **chocolate** negro fundido y tablee hasta llegar a los 26°C, luego incorpórelo al 30% restante del **chocolate** y mezcle hasta templarlo.
- Sobre una *plancha* de acrílico coloque una porción del *chocolate*, luego con una espátula extiéndalo y vibre sobre la mesada
- Reserve en la heladera.

Armado

- Rocíe una sartén de teflón con aceite en aerosol, luego coloque un cucharón de la **crepe**, mueva la sartén hasta cubrir la superficie por completo y llévela a fuego bajo, una vez dorada retire
- Proceda del mismo modo con el resto de masa.

- Tome una *crepe*, coloque en el centro una porción de la compota de manzanas y cierre la *crepe*.

Presentación

- En la base del plato de presentación sirva una cucharada del *jugo* de la cocción de la compota, encima acomode una *crepe* con el cierre hacia abajo y báñela con la *sopa* de mango.
- Acompañe con una quenele de helado de *chocolate* y decore con cintillos de caramelo y lámina de *chocolate*.

Tips

-

- Intención

- La idea de la receta es enseñar un postre con altura en donde el producto principal es la compota de *crepe* de *chocolate* y diferentes decoraciones con *chocolate* y caramelo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/compota-de-manzana-en-crepe-de-chocolate