Cremoso de cacao con plátano



Ingredientes

Crema inglesa

Azucar: 50 grs.
Leche: 350 Ml.
Crema dulce: 50 Ml.
Yemas: 5 Unidades

Cremoso de cacao y canela

Crema inglesa: 600 grs.
Cobertura de chocolate negro: 400 g
Canela En Polvo: A gusto
Cacao: 40 g

Decoración

Frijoles negros cocidos, bien escurrido:
Hojas de menta: Cantidad necesaria
Helado de plátano:
Palanqueta tradicional mexicana rota en virutas:

Plátano caramelizado

Azucar: 50 grs.
Plátano tabasco: 1 Unidades

Toffee de caramelo y avellana con un toque de lima

Crema dulce: 100 Ml.
Piloncillo rallado: 150 g
Jugo De Lima: A gusto
Praliné avellana: 20 g
Mantequilla: 50 grs.
Agua: 50 g

Preparación de la Receta

Para la salsa de piloncillo

- Derretir el *piloncillo* con el agua hasta formar un caramelo.
- Agregar la *crema* y paso seguido, la *mantequilla*, el *jugo* de *limón* y el *praliné* de *avellana*

Para la crema inglesa

- Mezclar las yemas con el azúcar
- *Hervir* la leche y la *crema*.
- Verter la leche caliente a la mezcla de las yemas y regresar a fuego bajo.
- Cocinar hasta que la *crema* tape la cuchara

Para el cremoso de chocolate

- Mezclar la *crema* inglesa con la cobertura de *chocolate*.
- Incorporar canela y cacao.
- Enfriar en el refrigerador

Para los plátanos caramelizados

- Rebanar de manera diagonal los plátanos y colocarlos sobre un tapete siliconado.
- Espolvorear con azúcar y caramelizar con ayuda de un soplete

Para los frijoles

- Revolcar los frijoles en azúcar glass con canela

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cremoso-de-cacao-con-platano