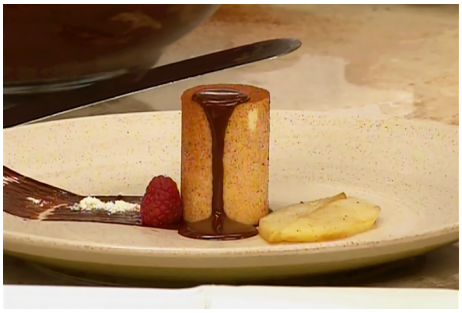
Cremoso semifrío de chocolate blanco



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Relleno del semifrío

Grenetina:
Mantequilla:
Chocolate blanco:
Frambuesas:
Mezcal:
Crema para batir:
QUeso Cotija:
Peras:

Salsa

Chocolate negro:
Chocolate con leche:
Chocolate blanco:

Preparación de la Receta

Para el relleno del semifrío

- Partir la pera en rodajas, saltearla en un sartén caliente con *mantequilla*
- Flamear con mezcal
- Batir *crema* hasta que quede semimontada y refrigerar.
- En un bowl hidratar *grenetina* con agua y disolver en baño maría.
- Temperar el **chocolate** blanco y agregarlo a la *crema* ya montada
- Integrar de manera envolvente.
- Agregar queso Cotija
- Temperar la *grenetina* y verterla a la mezcla.
- Rellenar una manga con la mezcla para vaciar en un 20% de los moldes
- Poner las peras y las frambuesas en el interior de cada molde y terminar de rellenar con el semifrío.

- Congelar.

Para la salsa

- Mezclar *chocolate* de leche con *chocolate* negro y *chocolate* blanco
- Agregar agua y mezclar hasta obtener una salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cremoso-semifrio-de-chocolate-blanco