

# Crocantes blandos y arenosos sobre crema de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Chocolate blanco:** 150 grs.

**Chocolate negro:** 150 g

**Semillas de hinojo:** 1 cdita.

### Ganache

**Café expresso:** 1/2 Taza

**Chocolate semi amargo:** 250 g

**Crema de leche:** 250 cc

**Malta:** 2 cda.

**Yema de huevo:** 2 Unidad

**Tomillo:** 1 Rama

### Masa arenosa

**Azucar:** 250 grs.

**Harina:** 150 grs.

**Manteca pomada:** 200 grs.

**Cacao:** 2 cda.

**Curry:** 2 cdita.

**Clara de huevo:** 2 Unidades

### Masa tuil

**Jugo de Naranja:** 1/2 Taza

**Harina:** 100 grs.

**Manteca pomada:** 100 grs.

**Cacao:** 50 g

**Azucar:** 100 Taza

**Polvo de Almendras:** 3 cdas.

### Salsa

**Cardamomo:** 1 cdita.

**Chocolate semi amargo:** 100 g

**Crema de leche:** 150 cc

## Varios

**Menta:** A gusto

**Cáscara de naranja caramelizada:** A gusto

**Azúcar:** Cantidad necesaria

**Avellanas trozadas:** A gusto

**Frutas Rojas:**

## Preparación de la Receta

- Cortes tiras de acetato de la medida de los moldes individuales que utilizara
- Forre la base de los moldes con papel film.
- Funda ambos chocolates y luego colóquelos en un bowl junto con las semillas de *hinojo* previamente tostadas, mezcle bien hasta integrar.
- Con la ayuda de una espátula extienda una fina capa de la mezcla de chocolates sobre las tiras de acetato
- Luego coloque las tiras dentro de los moldes y reserve en la heladera.

## Salsa

- Pique el **chocolate** y reserve en un bowl.
- Coloque en una olla la **crema** e leche junto con el *cardamomo* y lleve a hervor.
- Una vez que la *crema* de leche rompa el hervor vierta sobre el *chocolate* picado, deje reposar unos segundos y luego mezcle hasta fundir por completo el *chocolate*

## Ganache

- Pique el *chocolate* y reserve en un bowl.
- Coloque en una olla la *crema* e leche junto con el *tomillo* y lleve a hervor.
- Una vez que la *crema* de leche rompa el hervor vierta sobre el *chocolate* picado, deje reposar unos segundos y luego mezcle hasta fundir por completo el *chocolate*
- Agregue luego las yemas de *huevo* junto con la *malta* y el *café* expresso, mezcle bien.

## Masa tuil

- Coloque en un bowl la *manteca* pomada junto con el azúcar, con la ayuda de una espátula mezcle bien, luego agregue el polvo de almendras, *jugo* de naranjas, cacao y la *harina*, mezcle a medida que incorpora los ingredientes hasta lograr una mezcla homogénea
- Deje reposar durante 30 minutos aproximadamente.

## Masa arenosa

- Coloque todos los ingredientes en una procesadora y procese solo unos minutos hasta integrar.

- Retire la masa de la procesadora, envuélvala con papel film y deje reposar en la heladera durante 30 minutos aproximadamente.

## Armado

- Relleno los moldes con la ganache y reserve en la heladera durante 10 minutos aproximadamente.
- Una vez reposada la masa tuil, con la ayuda de una cuchara forme pequeñas bolitas dejando suficiente espacio entre una y otra, acomódelas sobre un silpat y luego aplástelas con la cuchara dejándolas chata y finas
- Cocine en horno a 170°C durante 15 minutos aproximadamente.
- Retire la masa arenosa de la heladera y corte en pequeños cuadraditos, colóquela en una placa y lleve a horno a 170°C durante 15 a 20 minutos aproximadamente.
- Coloque en un bowl las frutas rojas junto con el azúcar y las hojas de *menta* picadas, deje macerar.
- Pinte las tuil con la salsa de *chocolate*, espolvoree con avellanas picadas y decore con cáscaras de *naranja* caramelizada.
- Desmolde las ganache.

## Presentación

- Sirva en un plato una ganache y sobre esta coloque una porción de frutas rojas, decore el plato dibujando líneas con la salsa y espolvoree con los cuadraditos de la masa arenosa, acompañe con la tuil.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/crocantes-blandos-y-arenosos-sobre-crema-de-chocolate>