Crujientes de chocolate con crema de sarrapia



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crujientes

Picante: Una pizca
Yema: 1 Unidad
Manteca fría: 50 grs.
Azucar impalpable: 150 grs.
Margarina fría: 35 g
Harina de trigo: 180 grs.
Agua: 2 cdas.

Ganache

Chocolate cobertura: 100 g
Chocolate amargo: 30 g
Gelatina sin sabor: 1 Hoja
Sarrapia: 2 Semillas
Crema de leche: 60 grs.
Leche: 60 g

Parisiam

Chocolate cobertura: 50 g
Chocolate amargo: 50 g
Leche: 30 g
Crema de leche: 160 grs.
Azucar: 2 cdas.

Varios

Salsa de caramelo: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Crujientes

- Coloque en un recipiente la *harina* junto con el azúcar, la *manteca* y *margarina*, mezcle con la punta de los dedos hasta desarmar la *manteca* y la *margarina*, una vez que obtenga una masa homogénea agregue la yema de *huevo* junto con el picante y el agua, termine de incorporar los ingredientes, forme un bollo con la masa y envuelva en papel film
- Deje reposar en la heladera durante 30 minutos aproximadamente.
- Con la ayuda de un palote estire la masa entre papel film, retire luego el papel y con un molde pequeño corte en círculos.
- En una placa con una *plancha* siliconada disponga los círculos de masa
- Cocine en horno a 300ºC durante 5 a 8 minutos aproximadamente.

Ganache

- Pique el **chocolate**.
- Hidrate la *gelatina*.
- Coloque en una olla la leche junto con la **crema** de leche y lleve a fuego, una vez que rompa el hervor agregue la *gelatina* hidratada junto con el *chocolate*, retire del fuego y mezcle hasta fundir por completo el *chocolate*.
- Ralle las semillas de **sarrapia** y agréguelas al *chocolate*, mezcle.
- En pequeños moldes individuales vierta la ganache, cubra con papel film y reserve en la heladera durante 2 horas aproximadamente.

Parisiam

- Pique ambas coberturas de *chocolate* y reserve en un bowl.
- Coloque en una olla la leche junto con la *crema* de leche y el azúcar, una vez que rompa el hervor retire del fuego y vierta sobre el *chocolate*, mezcle hasta fundirlo
- Una vez frió cubra con papel film.
- Reserve en la heladera durante 4 horas aproximadamente.
- Retire y bata durante 5 minutos antes de servir el plato.

Armado

- Desmolde la ganache y corte en triángulos.
- Coloque dos triángulos en un plato y acompañe con los crujientes.

Presentación

- Decore con hilos de salsa de caramelo y la salsa parisiam.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crujientes-de-chocolate-con-crema-de-sarrapia