Crumble de cacao con chocolate blanco y frutas rojas



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Para el cremoso:

Frutillas: Cantidad necesaria
Agua: 15 cc
Arándanos: Cantidad necesaria
Macadamias tostadas: Cantidad necesaria
Ralladura de li: 1/2 Unidad
Chocolate blanco: 200 g
Gelatina s/sabor: 3 g
Jalea abrillantadora: Cantidad necesaria
Pétalos de rosa: Cantidad necesaria
Yogur: 225 g

Para la masa:

Azúcar Negra: 170 g
Cacao Amargo: 30 g
Sal: Cantidad necesaria
Harina 0000: 100 g
Bicarbonato De Sodio: 1 Pizca
Harina macadamias: 140 g
Manteca pomada: 125 g

Preparación de la Receta

Para la masa

Para comenzar

- Mezclamos 125 g de *manteca* pomada, 170 g de azúcar negra, 30 g de cacao amargo, 100 g de *harina*, pizca de sal, pizca de bicarbonato de sodio y 140 g de *harina* de macadamias.
- Trabajamos con las manos hasta unir los componentes y obtener una masa compacta.
- Envolvemos con film, estiramos y llevamos al frío.

- Una vez que la masa esté fría, cortamos en cubitos pequeños y colocamos en un molde rectangular
- Llevamos a un horno a 180 °.

Para el cremoso

- Hidratamos 3 g de *gelatina* sin sabor con 15 cc de agua y llevamos a baño María hasta disolver.
- Luego, fundimos el **chocolate** blanco a baño maría (40 °)
- Mezclamos el *chocolate* con la *gelatina*, *yogur* y la ralladura de *limón*.

Para el armado

- Sobre el **crumble** de cacao *cocido* colocamos querelles del cremoso de *yogur* y *chocolate* blanco, frutillas fileteadas, *arándanos*, macadamias tostadas, pétalos de rosas y terminamos con toques de jalea abrillantadora.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crumble-de-cacao-con-chocolate-blanco-y-frutas-rojas