

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>