

Deconstrucción de pan de muerto

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cajita de muerto

Cobertura al 85% cacao: 500 g

Mousse de pan de muerto

Pan de muerto chico: 1 Unidad

Azúcar: 300 grs.

Crema de leche: 300 grs.

Semillas De Calabaza: 150 grs.

Agua: 140 cc

Agua de azahar: 1 cdas.

Preparación de la Receta

Mousse de pan de muerto

- En una olla coloque azúcar y agua, lleve a fuego mínimo y cocine hasta obtener un caramelo.
- Corte el pan de muerto en daditos y colóquelos sobre una placa con una *plancha* siliconada, bañe el pan con el caramelo y cocine en horno durante aproximadamente 7 minutos. Terminada la cocción retire del horno y deje enfriar.
- Procese las semillas de *calabaza*.
- En un bowl frío vierta la *crema* y comience a batir a velocidad baja hasta montarla.

Cajita de muerto

- Funda la cobertura de *chocolate* y tablee sobre la mesada el 30% hasta bajar la temperatura a 23°C, luego vierta sobre el 70% restante de la cobertura y mezcle hasta temperar.

- Sobre una placa de acrílico vuelque 300 gramos de cobertura y extiéndalo con una espátula, vibre sobre la mesada y reserve en el congelador solo un par de minutos.
- Con un cartón forme un patrón exagonal.

Armado

- Una vez frío el pan con caramelo procéselo.
- Retire el *chocolate* del congelador y sobre este acomode el patrón, con la ayuda de un escalpelo marque suavemente el *chocolate* sin hacer demasiada presión. Reserve nuevamente en el congelador un par de minutos y retire, una vez que el *chocolate* se desprende del acrílico desmolde los patrones.
- Forme un cornet con un papel encerado y llénelo con la cobertura de *chocolate*. Tome las partes de la cajita, coloque en los bordes *chocolate* con la ayuda del cornet y pegue las partes, de frío con aerosol y proceda de esa forma hasta formar la cajita.
- Incorpore a la *crema* montada el pan con caramelo procesado, mezcle de forma envolvente, agregue agua de azahar y mezcle nuevamente, coloque la preparación dentro de una manga y llene la cajita de *chocolate*.

Presentación

- Espolvoree el plato de presentación con las semillas de *calabaza* procesadas y encima acomode la cajita de muerto.
- Decore con flores orgánicas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/deconstruccion-de-pan-de-muerto>