Deconstrucción del café irlandés



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cobertura de leche: 250 g
Whisky: 4 cdas.
Cafe expreso: Cantidad deseada
Leche: Cantidad necesaria
Crema de leche: 400 grs.
Cobertura negra al 85% cacao: 500 g

Preparación de la Receta

- Funda el *chocolate* de leche.
- Funda la cobertura negra y luego tabléelo solo hasta llegar a los 50°C, luego agregue el resto de la cobertura y mezcle hasta templar.
- En un bowl que debe estar bien frío, bata la *crema* de leche hasta montarla, luego incorpore en tres partes el *chocolate* de leche fundido caliente mientras sigue batiendo hasta lograr una preparación homogénea, incorpore dos cucharadas de whisky, bata un segundo mas y retire
- Coloque la *mousse* dentro de una manga.
- Caliente la leche.

Armado

- Tome unos moldes cilíndricos y colóqueles dentro una tira de acetato de la misma medida, luego acomódelos sobre una placa siliconada y llénelos con la *mousse*
- Reserve en el freezer durante aproximadamente 2 horas.
- Transcurridas las horas de reposo, retire la *mousse* del freezer, desmolde y quite el acetato
- Incorpore a la mitad de la cobertura negra las dos cucharadas restantes de whisky, mezcle bien.
- Realice un cornet con papel encerado y llénelo con la cobertura negra sin whisky.
- Sobre una piedra de mármol congelada coloque dos cucharadas de la cobertura negra sin whisky, extienda con una espátula, deje secar de 3 a 4 segundos y despegue con la espátula, luego envuelva con esa lamina de *chocolate* una *mousse* presionando la parte de arriba de la lamina de *chocolate* con los dedos, por ultimo y con la ayuda del cornet selle la

unión de la lamina que envuelve la *mousse*
- Proceda del mismo modo con el resto
- Reserve en una placa dentro de la heladera
- Coloque sobre la mesada dos cucharadas de cobertura negra sin whisky, extienda con una espátula varias veces hasta lograr un espesor bien fino, luego raspe levantando el *chocolate* y como formando ramas.
- Una vez que la leche este bien caliente realice espuma con la ayuda de un mixer.

Presentación

- Decore el plato de presentación con dibujos de *chocolate*, luego coloque en un costado una cucharada de de la cobertura negra con whisky y extienda con el revés de la cuchara, acomode un vaso pequeño de vidrio con **café** expreso y una *mousse*
- Decore con ramas de *chocolate* y al *café* incorpórele una cucharada de espuma de leche.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/deconstruccion-del-cafe-irlandes