Degustación de chocolates

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Helado

Leche: 135 cc
Yemas: 2 Unidades
Agua: 70 cc
Chocolate con leche: 70 g
Miel: 10 grs.
Estabilizante: 1 g
Azucar: 70 grs.
Leche en polvo descremada: 15 g
Crema de leche: 15 cc

Mousse de chocolate

Azucar: 75 grs.
Huevos: 2 Unidades
Crema de leche: 125 cc
Agua: 50 cc
Chocolate esmeralda: 200 g

Piedritas de cacao

Almendras peladas tostadas: 75 g
Manteca fundida: 60 grs.
Azucar impalpable: 75 grs.
Harina 0000: 45 grs.
Sal: 3 g
Cacao Amargo: 20 grs.

Varios

Hojas de menta: A gusto
Pétalos de flores comestibles: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Mousse de chocolate

- Comience batiendo los huevos a velocidad mínima y luego cuando rompan el ligue bata a velocidad máxima hasta que espumen.
- En una *cacerola* coloque agua y azúcar, lleve a fuego medio y cocine hasta obtener un *almíbar* blando, o hasta llegar a los 118°C
- Obtenido el punto deseado retire del fuego y deje reposar unos minutos.
- Funda el *chocolate* esmeralda previamente picado en un baño de María.
- Bata la *crema* de leche a medio punto y resérvela en la heladera hasta el momento de utilizarla.

Piedritas de cacao

- Coloque en el vaso de la procesadora las almendras peladas y tostadas junto con la *harina* y procese, luego incorpore azúcar impalpable, cacao en polvo, sal y por ultimo *manteca* fundida, procese nuevamente solo unos segundos
- Retire la masa obtenida de la procesadora, colóquela sobre un separador y aplástela con las manos, luego cúbrala con otro separador y termine de extender con un palo de amasar hasta obtener una superficie lisa, terminado este paso quite el separador y con la ayuda de un cuchillo corte en pequeños cuadrados regulares, cubra nuevamente con el separador, coloque sobre una placa y reserve en la heladera durante 24 horas.

Helado

- Sobre una *cacerola* con agua hirviendo coloque un bowl, vuelque dentro de este la leche, agua, azúcar y miel, mezcle con una cuchara de madera y cocine a baño de María, incorpore las yemas, la *crema* de leche y siga batiendo, luego espolvoree la leche en polvo y el *estabilizante*, mezcle continuamente hasta que la preparación nape, llegado a este punto incorpore el *chocolate* previamente picado, mezcle con un batidor de mano hasta que se funda por completo.
- Vierta la preparación en el vaso de la maquina de helados y lleve a un baño de María invertido hasta que baje la temperatura, luego reserve en el freezer hasta que la preparación se congele.

Armado

- Para la mousse de chocolate

- Una vez obtenido el *almíbar* vuélquelo en forma de hilo sobre los huevos espumados mientras sigue batiendo a velocidad máxima hasta que la preparación tome un *color* claro y baje la temperatura.
- Incorpore luego los huevos con el *almíbar* sobre el *chocolate*, mezcle con una espátula y por ultimo agregue la *crema* batida, mezcle nuevamente con la espátula hasta lograr una preparación homogénea
- Coloque la preparación dentro de una manga y reserve en la heladera.

- Para las piedritas de cacao

- Pasadas las 24 horas de reposo retire de la heladera y sobre una placa con una *plancha* siliconada o una hoja de papel *manteca* acomode los cuadraditos, cocine en horno precalentado a 160°C durante aproximadamente 10 a 15 minutos.

- Para el helado

- Obtenida la consistencia deseada retire del freezer y turbine con la máquina heladora hasta obtener una textura cremosa.

Presentación

- Sobre uno de los extremos del plato de presensación realice con la *mousse* cuatro tiras y sobre el otro extremo dibuje un garabato, lugo extiéndalo con un peine fino de pastelería, sobre este acomode piedritas de cacao y sobre estas sirva una quenelle de helado.
- Decore con hojas de *menta* y pétalos de flores comestibles.

- El *chocolate* esmeralda es de origen ecuatoriano.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/degustacion-de-chocolates