Desayuno con chocolate



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Compota

Toronja: 1 Unidad
Manteca de cacao fundida: 2 cdas.
Kiwis: 2 Unidades
Ron: 1 cda.
Sandía: 200 g
Azucar: 3 cdas.
Naranja: 1 Unidad

Frutas frescas trempadas

Cobertura de leche: 300 g
Kiwi: 1 Unidad
Sandía: 150 g
Cobertura negra: 300 g
Toronja: 5 Gajo
Naranja en gajos: 5 Unidad
Azucar: 150 grs.
Cobertura blanca: 300 g

Quesadillas de chocolate

Cobertura negra: 60 g
Puré de Frambuesas: 100 grs.

Varios

Helado de chocolate: A gusto

Preparación de la Receta

Frutas frescas trempadas

- Funda por separado las tres coberturas de **chocolate**.
- Quite la cáscara de la *sandia* y corte la pulpa en cubos de aproximadamente 1 ½ de lado.
- Pele el *kiwi*, quite los extremos y una delgada capa de los cachetes para que quede cuadrado.
- Humedezca solo una de las caras de los cubos de *sandia* con azúcar, luego en una sartén caliente caramelice con el azúcar hacia abajo solo unos segundos, proceda del mismo modo con el *kiwi*, los gajos de *naranja* y *toronja*.
- Tablee la mitad de la cobertura de leche hasta llegar a los 26°C, luego vuelque sobre el resto de *chocolate* y mezcle bien, debe llegar a los 30°C
- Proceda del mismo modo con la cobertura blanca y negra.

Compota

- Quite la cáscara de la *sandia* y corte la pulpa en cubos.
- Pele los kiwis y córtelos en cubos.
- Pele la *naranja*, separe los gajos y corte cada uno en tres partes.
- Pele la *toronja*, separe los gajos y córtelos en tres partes iguales.

Quesadillas de chocolate

- Funda la cobertura negra y colóquela dentro de un cornet.
- Sobre un mármol congelado forme las quesadillas, con la ayuda del cornet realice círculos en forma de caracol, luego con una espátula extienda un poco el *chocolate* quedando una capa fina, en el centro de la quesadilla de *chocolate* coloque una cucharadita del puré de frambuesa y con la espátula levante la quesadilla y dóblela por la mitad, proceda de mismo modo con el resto de los ingredientes.

Armado

- Tome dos palillos y pínchelos en los costados de un cubo de *sandia*, dejando hacia abajo la parte caramelizada, luego trempe, o sea, sumerja en la cobertura negra solo la cara con azúcar, se debe ver el resto de fruta, acomode sobre una placa con papel *manteca*, proceda del mismo modo con el resto de cubos de *sandia*.
- Del mismo modo trempe el *kiwi* pero en la cobertura de leche.
- Tome un gajo de *toronja* con los dedos y trempe la mitad, no la cara del gajo, en la cobertura negra, retire y trempe la misma mitad con la cobertura de leche, proceda del mismo modo con los gajos restantes.
- Trempe la mitad de un gajo de *naranja* en la cobertura blanca y luego sumerja la misma mitad en la cobertura negra
- Reserve las frutas en la heladera hasta que cuaje el *chocolate*.
- En una sartén caliente incorpore la *manteca* de cacao fundida, luego agregue las frutas, espolvoree con azúcar y saltee, cuando el azúcar este disuelta retire la sartén del fuego, agregue el *ron*, lleve nuevamente la sartén al fuego y flambee, cocine unos segundos mas y retire.

Presentación

- Sobre un plato cuadrado acomode en las cuatro puntas unos cubos de la compota de frutas, luego acomode las frutas trempadas y por ultimo las quesadillas.
- Decore con una quenelle de helado de *chocolate* y acompañe con un expreso

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/desayuno-con-chocolate