Esfera de chocolate, avellana y limón.

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Glaseado negro

Azucar: 360 grs.
Crema de leche: 240 grs.
Gelatina sin sabor: 12 grs.
Agua: 75 cc
Cacao en Polvo: 120 g

Mousse de leche al limón

Bizcochos de cacao: Cantidad necesaria
Cobertura de chocolate: 525 g
Almíbar de cacao: Cantidad necesaria
Ralladura de limón: 1 cdita.
Crema de leche semi montada: 600 g
Agua: 100 cc
Jugo de Limón: 80 cc
Hojas de gelatina: 10 g

Pasta sable

Manteca: 150 g
Huevos: 30 grs.
Sal: 5 g
Azucar impalpable: 100 grs.
Harina: 250 grs.
Avellanas tostadas: 50 grs.
Bicarbonato De Sodio: 8 grs.

Varios

Cacao en grano: Cantidad necesaria
Hilos de chocolate: Cantidad necesaria
Hojuelas de chocolate: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Pasta sable

- En una batidora coloque la *manteca* y el azúcar impalpable.
- Comience a amasar y agregue las yemas de *huevo*, la sal, la *harina*, mezclada con el bicarbonato de sodio y las avellanas en trozos
- Deje descansar la masa en la heladera aproximadamente por 30 minutos.
- Estire la masa a un grosor de 4 mm, corte en círculos y disponga en moldes redondos de 8 cm de diámetro, enmantecado y enharinado.
- Pinte con *huevo* y lleve al horno precalentado a 160º.

Mousse de leche al limón

- Hidrate la *gelatina* en agua tibia.
- En una olla coloque el *jugo* de **limón** con el agua y la ralladura de **limón**.
- Lleve a un hervor y vierta sobre el **chocolate** cobertura.
- Mezcle hasta disolver bien el *chocolate* e incorpore la
- *Gelatina* disuelta.
- Incorpore la *crema* de leche con movimientos envolventes.
- Rellene moldes con forma de media esfera, con la *mousse* de leche y *limón*.
- Cubra con los bizcochos de *chocolate* pincelados con *almíbar* de cacao.
- Lleve al freezer hasta enfriar.

Glaseado negro

- Hidrate la *gelatina* con agua caliente.
- Coloque todos los ingredientes en una olla y deje *hervir* por un minuto.
- Revuelva continuamente y al final añada la *gelatina* disuelta.
- Cuele y coloque en un baño María invertido la temperatura debe ser de 35° a 40°.
- Retire las esferas del freezer, desmolde y bañe con el glaseado negro.

Presentación

- Pinte un plato con el glaseado negro, coloque una galleta y encima la esfera, decore con hojuelas de *chocolate*, hilos de *chocolate*, un grano de cacao y unos puntos de oro.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/esfera-de-chocolate-avellana-y-limon