

Esferas de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Esferas de chocolate

Globos:

Chocolate blanco: Cantidad necesaria

Relleno

Pitahaya: 100 grs.

Capuccino: 300ML.

Leche: 200 ML.

Guanábana: 100 grs.

Lulo: 100 grs.

Maduro crocante: 100 grs.

Salsa de Jamaica

Flor de Jamaica: 50 g

Chocolate blanco: Cantidad necesaria

Salsa de maracuyá

Chocolate negro:

Maracuyá: 100 grs.

Preparación de la Receta

Para las esferas de chocolate

- Temperar el **chocolate**.
- Inflar globos del tamaño de un puño, y cubrirlos con el *chocolate* temperado hasta el 90%, colocarlos en una charola
- Refrigerar

Para la salsa de jamaica

- Hacer un jarabe de jamaica.
- En un bowl agregar *chocolate* blanco y el jarabe de jamaica y mezclar.

Para la salsa de maracuyá

- En un bowl poner *chocolate* negro, agregar *jugo* de *maracuyá* y mezclar.

Para el relleno

- Mezclar pitaya con el *jugo* de lulo y dejar macerar
- En el mármol vaciar un poco de *chocolate* negro y extender
- Dejar enfriar.
- En una olla caliente vaciar *café* con leche
- Dejar *hervir*, agregar *chocolate* y mezclar.
- Calentar leche hasta punto de ebullición.
- Trempar crocantes de *plátano* en el *chocolate* y ponerlo al interior de las esferas, agregar una cucharada de lulo con pitaya, la guanabana y cubrir con la espuma de la leche.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/esferas-de-chocolate>