Flautín de cremoso de chocolate con gelatina de maracuyá



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema inglesa

Leche: 250 cc
Azucar: 50 grs.
Chocolate fundido: 500 g
Hojas de gelatina: 5 Unidades
Crema de leche semi montada: 450 g
Crema de leche: 250 grs.
Yemas: 100 g

Gelatina de maracuyá

Azucar: 100 grs.
Agua: 50 cc
Hojas de gelatina: 4 Unidades
Vaina de vainilla: 2 Unidad
Pulpa de Maracuyá: 400 grs.

Varios

Hojas de oro: A gusto
Cigarillos de chocolate: A gusto

Vitral de cacao

Pasta de cacao: 50 g
Pectina: 2 1/2 g
Agua: 80 cc
Cacao: 10 g
Manteca: 50 g
Azucar: 150 grs.
Glucosa: 40 grs.

Preparación de la Receta

Crema inglesa

- Hidrate las hojas de **gelatina** en agua fría.
- Coloque en una *cacerola* la leche junto con la *crema* de leche y lleve a fuego.
- Blanquee las yemas con el azúcar.
- Una vez que la leche rompa hervor vierta solo una pequeña parte sobre las yemas para atemperarlas, mezcle y luego vierta las yemas sobre la leche, mezcle continuamente con una cuchara de madera hasta lograr el punto de *nata*, hasta que espese la preparación
- Retire y agregue la *gelatina* hidratada, mezcle hasta disolverla, luego vierta sobre el **chocolate** fundido, mezcle bien hasta incorporar los ingredientes por completo, lleve a un baño maría invertido y una vez frío agregue de a poco la *crema* de leche semi montada

Gelatina de maracuyá

- Coloque la pulpa de **maracuyá** en un bowl junto con el agua, el azúcar y el interior de la vaina de vainilla, mezcle bien
- Luego vierta una pequeña porción en un bowl y lleve al microondas a potencia máxima durante 1 minuto o hasta que este caliente.
- Hidrate la *gelatina* en agua fría, luego retire, escurra y colóquela dentro de la pulpa caliente, mezcle hasta disolverla por completo y luego añada el resto de la pulpa fría, mezcle hasta integrar.
- Vierta la preparación en pequeños moldes individuales siliconados y reserve en el freezer hasta que estén firmes.

Vitral de cacao

- Mezcle un bowl el azúcar junto con la pectina y el cacao.
- Lleve una sartén a fuego y añada la pasta de cacao, *manteca*, agua y glucosa, mezcle y una vez que rompa hervor incorpore los ingredientes secos, mezcle nuevamente hasta que espese y retire del fuego.
- En una placa con papel siliconado vierta la preparación, extienda con una espátula y cocine en horno a 180°C durante 15 minutos aproximadamente, hasta que se seque.

Armado

- Desmolde la *gelatina* de *maracuyá* y coloque algunos en una copa, luego cubra con la *crema* inglesa y reserve en el freezer
- Proceda del mismo modo con el resto.

Presentación

- Decore las copas con trozos del vitral de cacao, cigarros de *chocolate* y hojas de oro.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/flautin-de-cremoso-de-chocolate-con-gelatina-de-maracuya