Fondant de chocolate y miel con esponja de badiana

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Esponja de especias

Agar agar: 30 g
Gelatina en hojas: 20 g
Agua: 1 L
Clavo De Olor: 1 Unidad
Badiana estrella: 4 Unidad
Azucar: 150 grs.
Laurel en polvo: 1/2 cdita.
Comino en polvo: 1/2 cdita.
Orégano en polvo: 1/2 cdita.

Fondant de chocolate

Crema lyncott: 320 cc
Miel de romero: 70 g
Mantequilla fundida: 70 g
Cobertura de chocolate negro: 370 g

Mermelada de Tomate dulce

Azucar: 100 grs.
Tomatillos verdes: 300 g

Varios

Nueces ralladas: A gusto
Manzanilla fresca: A gusto
Piñones fritos: A gusto

Preparación de la Receta

Fondant de chocolate

- Funda la cobertura de **chocolate**.
- En un bowl coloque el *chocolate* tibio, incorpore la *crema*, la miel de *romero* y la *mantequilla* fundida, mezcle bien hasta lograr una preparación homogénea, vierta en un molde rectangular y lleve al congelador durante 12 horas.

Esponja de especias

- Hidrate las hojas de *gelatina* en agua unos minutos, luego escúrralas y séquelas con un paño al momento de utilizarla.
- En una olla coloque el agua y lleve a fuego, incorpore azúcar y perfume con *orégano*, *laurel*, *comino*, las flores de badiana, clavo de olor y agregue el *agar agar*, mezcle para que se disuelva, cuando este a punto de romper hervor retire del fuego y por ultimo añada la *gelatina* hidratada, mezcle nuevamente hasta fundirla
- Deje reposar unos minutos y luego cuele
- Deje enfriar a temperatura ambiente y reserve en la heladera hasta que solidifique.

Mermelada de Tomate dulce

- Corte los tomatillos verdes en *brunoise*.
- En una sartén caliente cocine los tomatillos verdes, espolvoree con azúcar, mezcle y cocine a fuego mínimo durante aproximadamente 30 a 35 minutos, mezcle cada tanto.

Armado

- Una vez que la esponja de *especias* esta solidificada colóquela en el bowl de una batidora y bata primero a velocidad baja y luego alta hasta que se forme como un puré
- Vuelque en una fuente, empareje la superficie, cubra con papel film y lleve nuevamente a la heladera
- Al momento de emplatar corte la esponja en rectángulos de aproximadamente 3cm de largo.
- Transcurrido el tiempo de reposo del **fondant** de *chocolate* desmóldelo y córtelo en tiras de aproximadamente 3cm de ancho, luego corte las tiras por la mitad en diagonal.

Presentación

- Sirva en un plato dos mitades de una tira de *fondant* paradas, acompañe con una cucharada de mermelada de tomatillos verdes y una porción de esponja de badiana.
- Decore con piñones fritos, hojas de manzanilla y espolvoree con nuez rallada.
- Acompañe con un vino tinto dulce.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fondant-de-chocolate-y-miel-con-esponja-de-badiana