Génoise au chocolat fourée créme anglaise

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pionono: 2 Unidad
Agua: 100 cc
Azucar: 100 grs.
Cognac: 2 cda.

crema inglesa

Leche: 150 cc
Yemas: 3 Unidades
Crema de leche: 150 cc
Azucar: 50 grs.
Esencia De Vainilla: A gusto

Crema moka

Azucar: 100 grs.
Yema: 1 Unidad
Huevo: 1 Unidad
Agua: 2 cdas.
Manteca: 125 g
Cafe: 1 cda.

mousse de chocolate

Crema: 100 cc
Azucar: 125 grs.
Manteca: 50 g
Huevos: 2 Unidades
Chocolate negro: 125 g

Preparación de la Receta

- Preparar dos piononos humedecidos con *almíbar* de cognac.

Crema moka

- Dejar la *manteca* a temperatura ambiente
- En una *cacerola* poner azúcar y agua y llevar a ebullición
- Batir el *huevo* y la yema en un bol
- Cuando el *almíbar* esté a “punto bolita” incorporar a la preparación de los huevos, removiendo vigorosamente y sin cesar hasta su enfriamiento.
- Agregar la *manteca* y trabajar la *crema* batiendo constantemente hasta que esté homogénea
- Perfumar con el *café*.

Mousse de chocolate

- Poner en un bowl a baño de María el *chocolate*
- Incorporar la *manteca* y mezclar hasta obtener una consistencia homogénea
- Retirar del fuego y agregar las yemas batidas con la mitad del azúcar
- Mezclar delicadamente.
- Batir las claras a punto nieve.
- Batir la *crema* con la otra mitad de azúcar.
- Mezclar las tres preparaciones y guardar en heladera.

Armado

- Disponer en una placa una capa de pionono
- Humedecer con *almíbar* de cognac
- Cubrir con una capa de *crema moka*
- Disponer otra capa de pionono
- Volver a humedecer con el *almíbar* de cognac
- Cubrir con *mousse* de *chocolate*
- Poner otra capa de pionono, humedecerla con el *almíbar* y así sucesivamente hasta darle altura.
- Bañar y cubrir con Ganache.
- Guardar en frío.

Ganache

- Preparación 100 gr
- De *chocolate* y 3 cucharadas de *crema*.
- *Hervir* la *crema* de leche, retirar del fuego y colocar el *chocolate* picado revolviendo hasta derretir.

Crema Inglesa

- Primero *hervir* la *crema*, la leche y la mitad del azúcar.
- Batir las yemas con el resto del azúcar dentro de un bowl hasta obtener el punto letra.
- Cundo se produce el hervor
- Meclar lentamente el líquido con las yemas con ayuda de un batidor.

- Vovler la mezcla al fuego bajo, revolviendo constantemente con cuchara de madera.
- cuando la mezlca napa la cuchara
- Retirar del fuego, pasar por un colador fino y enfriar.

Presentación

- Preparar una *crema* inglesa para salsear las porciones individuales al servir

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/genoise-au-chocolat-fouree-creme-anglaise