Helado de chocolate con crocante de avellanas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Avellanas bañadas con chocolate

Avellanas: 200 g
Chocolate semi amargo: 150 g
Azucar: 1 Taza

Crocante de avellanas

Pasta de avellanas y chocolate: 1/2 Frasco
Manteca derretida: Cantidad necesaria
Azucar impalpable: Cantidad necesaria
Masa phylo: 3 Láminas

Helado de chocolate

Cacao Amargo: 1/2 Taza
Chocolate semi amargo: 180 g
Yemas: 3 Unidades
Azucar: 3/4 Taza
Crema de leche: 1 Taza
Leche: 1/2 Taza

Salsa de cacao y naranja

Jugo de Naranja: 1 Taza
Chocolate semi amargo: 80 g
Agua: 1/2 Taza
Cacao Amargo: 2 cdas.
Azucar: 1 Taza
Licor de naranja: 50 cc
Ralladura de naranja: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Helado de chocolate

- Pique el **chocolate** y reserve.
- En una *cacerola* mezcle la leche, la *crema* de leche, el cacao, el azúcar y lleve a hervor revolviendo de tanto en tanto.
- Incorpore las yemas una a una sin dejar de revolver
- Pique el *chocolate*, vierta la preparación anterior, a través de un *tamiz*, y revuelva hasta que éste se disuelva.
- Deje bajar la temperatura sobre un baño María invertido y lleve a la máquina heladora hasta que tome consistencia o bien lleve al freezer revolviendo de tanto en tanto para romper los cristales de hielo.

Avellanas bañadas con chocolate

- En una *cacerola* disponga el azúcar y prepare un caramelo rubio.
- Incorpore las avellanas tostadas y mezcle.
- Retire las avellanas del caramelo y deje enfriar sobre un silpat.
- Pique el *chocolate* y derrita sobre baño María.
- Disponga las avellanas sobre una rejilla y bañe con el *chocolate* derretido.
- Con el caramelo sobrante realice dibujos sobre un silpat.

Salsa de cacao y naranjas

- En una *cacerola* disponga el agua, el *jugo* de *naranja*, el azúcar, la ralladura de *naranja*, el cacao y lleve sobre el fuego hasta obtener un *almíbar* liviano.
- Pique el *chocolate* y agregue al *almíbar* y revuelva hasta que se disuelva.
- Deje enfriar y aromatice con el *licor* de *naranja*.
- Sriva en salseros individuales.

Crocante de avellanas

- Superponga 3 capas de masa phylo pincelando cada una con *manteca* derretida.
- Corte cuadrados de 10 cm de lado.
- En una manga repostera disponga la pasta de avellanas, forme un bastón en un extremo de masa, doble los laterales hacia el centro y luego enrolle.
- Pincele con *manteca* derretida, espolvoree con azúcar impalpable y disponga en una placa enmantecada.
- Cocine en el horno caliente hasta que se doren.

Presentación

- En la base de un plato forme un espejo con la salsa, en el centro sirva una porción de helado, a un lado acomode el crocante de avellanas, un dibujo de caramelo, alrededor distribuya las avellanas bañadas y acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/helado-de-chocolate-con-crocante-de-avellanas