

Le dome

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Biscuit sin harina

Azucar: 150 grs.

Yemas: 100 g

Claras: 125 grs.

Cacao: 30 g

Crème brûlée

Leche: 75 cc

Yemas: 7 Unidades

Chaucha de vainilla: 1 Unidad

Azucar: 75 grs.

Crema de leche: 400 cc

Glaçage

Azucar: 360 grs.

Agua: 280 cc

Gelatina sin sabor: 20 grs.

Crema de leche: 240 cc

Cacao: 120 g

Mousse de chocolate

Chocolate semi amargo: 250 g

Crema de leche: 500 cc

Opcional

Salsa de naranja:

Tuile (tejas) de chocolate

Harina: 80 grs.

Claras: 150 grs.

Manteca: 125 g

Azúcar impalpable: 250 g

Cacao: 30 g

Preparación de la Receta

Biscuit sin harina

- Bata las claras hasta que espumen.
- Incorpore el azúcar en forma de lluvia y continúe batiendo hasta obtener un merengue firme.
- Agregue las yemas batidas, el cacao tamizado y mezcle con movimientos envolventes
- Vierta sobre una placa y empareje la superficie hasta alcanzar un espesor de 5 a 7 mm.
- Cocine en el horno precalentado a 200° C durante 7 a 8 minutos aproximadamente.

Mousse de chocolate

- Bata la *crema* de leche a medio punto y reserve en la heladera.
- Pique el *chocolate* y derrita sobre baño María hasta alcanzar los 45° C.
- Incorpore la *crema* semibatida y reserve.

Crème brulêe

- En una *cacerola* disponga la leche, la *crema* de leche, la vainilla, la mitad de azúcar y lleve a hervor.
- Bata la mitad de azúcar con las yemas a blanco.
- Vierta la leche con la *crema* y revuelva enérgicamente.
- Deje bajar la temperatura y pase a través de un *tamiz*.
- Disponga en una placa y cocine a baño María en el horno precalentado a 100° C durante 1 hora aproximadamente.
- Deje enfriar y luego lleve al freezer hasta que tome consistencia.
- Corte porciones de tamaño inferior al molde a utilizar en el armado final.

Glaçage

- Hidrate la *gelatina*, disuelva sobre baño María y reserve.
- En una *cacerola* disponga el agua, el azúcar, la *crema* y lleve a hervor.
- Agregue el cacao y continúe la cocción hasta que retome el hervor.
- Cuele, deje bajar la temperatura y mezcle con la *gelatina* hidratada

Tuile (tejas) de chocolate

- Procese el azúcar impalpable, la *manteca* pomada, las claras, la *harina* y el cacao hasta obtener una pasta lisa.
- Deje reposar en la heladera durante 1 hora.
- Unte la pasta sobre una placa antiadherente formando bastones finos y cocine en el horno precalentado a 180° C durante 8 a 10 minutos aproximadamente.
- Desmolde aún calientes y dele forma envolviendo el mango de una cuchara de madera.

Armado

- Dentro de un molde con forma de dome (semi esferas) disponga un poco de *mousse* de *chocolate*, luego disponga una *crème brulée* congelada, cubra con un poco más de *mousse* y luego coloque un disco de *biscuit*.
- Lleve al freezer durante 1 día, desmolde, disponga sobre una rejilla y bañe con el *glaçage*.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una dome, decore con una teja de *chocolate* y rocíe los bordes con salsa de *naranja*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/le-dome>