Le tout chocolat

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Biscuit joconde

Azucar: 140 grs.
Huevos: 2 Unidades
Azucar impalpable: 200 grs.
Cacao: 22 g
Harina: 145 grs.
Polvo de Almendras: 200 grs.
Yemas: 140 g

Merengue de chocolate

Chocolate: 130 g
Agua: Cantidad necesaria
Claras: 120 grs.
Azucar: 220 grs.

Mousse de chocolate

Crema de leche: 1 L
Chocolate: 500 g

Opcional

Salsa de chocolate:

Pâte à cigarette

Claras de huevo: 200 grs.
Manteca: 200 g
Cacao: 30 g
Harina: 180 grs.
Azucar impalpable: 200 grs.

Preparación de la Receta

Pâte à cigarette

- Procese el azúcar impalpable, las claras, la *harina*, el cacao, y la *manteca* pomada hasta obtener una pasta lisa.
- Sobre una lámina siliconada realice dibujos con la ayuda de una manga de repostería y lleve al freezer hasta que tome consistencia.

Biscuit joconde

- Tamice la *harina*, el polvo de almendras y el cacao.
- Bata las claras con el azúcar hasta alcanzar el punto nieve.
- Aparte bata las yemas, los huevos y el azúcar impalpable a blanco.
- Incorpore los ingredientes secos tamizados y mezcle suavemente.
- Integre las claras batidas y mezcle con movimientos envolventes.
- Estire la masa sobre la pâte à cigarette con la ayuda de una espátula.
- Cocine en el horno precalentado a 180/200º C durante 10 minutos aproximadamente.

Mouse de chocolate

- Pique el *chocolate* y derrita hasta alcanzar los 45 ° C.
- Incorpore la *crema* batida medio punto y mezcle.

Merengue de chocolate

- Pique el *chocolate*, derrita sobre baño María y reserve.
- En una *cacerola* disponga el azúcar, cubra con agua y lleve el fuego hasta obtener un *almíbar* a 120º C.
- Bata las claras hasta obtener alcanzar el punto nieve.
- Vierta el *almíbar* por un lado en forma de hilo y continúe batiendo hasta formar un merengue firme
- Incorpore el *chocolate* derretido y termine de batir.

Armado

- Corte una tira de biscuit de un ancho inferior que las paredes del molde a utilizar.
- Corte el biscuit con un molde ovalado.
- Disponga la tira de biscuit sobre las paredes internas del molde y adentro la base de biscuit ovalada.
- Rellene el molde hasta el borde y lleve al freezer durante 2 horas.
- Cubra con el merengue de *chocolate* y empareje la superficie con una espátula.
- Lleve al frío durante 4 horas y finalmente gratine el merengue con un soplete de cocina.

Presentación

- Desmolde en una fuente y decore con botones de salsa de *chocolate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/le-tout-chocolat