Lingote de chocolate



Ingredientes

Mousse de chocolate

Agua: 40 Ml
Chocolate de leche sin azúcar: 250 gr
Yema: 1 Unidad
Leche descremada: 100 gr
Crema: 25 g
Crema natural semi montada: 370 gr
Grenetina: 8 grs.
Miel: 25 g

Para el pan de chocolate

Huevo: 1 Unidad
Bicarbonato: 2 g
Harina gluten free: 85 gr
Sal: Una pizca
Polvo para hornear: 1 Pizca
Aceite de coco: 35 gr
Azúcar mascabado: 70 g
Yogurt Natural: 60 g
Leche descremada: 50 gr
Cacao: 20 g

Para la decoración

Cacao en Polvo:
Decoración de chocolate: A gusto
Crema de chocolate: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para el pan de chocolate

batir en batidora el huevo con el az&uacute

- Car mascabado.
- En un tazón, mezclar la *harina* gluten free, el cacao, el bicarbonato, la sal y el polvo de hornear
- Dejar a un lado.
- En otro tazón, mezclar bien el yogurt, la leche y el aceite de coco fundido.
- Añadir los ingredientes secos reservados (harina, cacao, bicarbonato, sal y polvo).
- Verter la preparación en una charola revestida con papel siliconado, hornear a 180ºC por 12 minutos aproximadamente y dejar enfriar.

Para la mousse de chocolate

- *Hervir* la leche descremada junto con la *crema* y la yema
- Revolver, añadir la miel y batir con globo.
- En un tazón, colocar el **chocolate** y vaciar sobre él la mezcla caliente
- Dejar reposar unos minutos y emulsionar hasta que esté completamente fundido con el *chocolate*.
- Hidratar la *grenetina* con el agua y fundir por 10 segundos en el microondas
- Incorporar a la preparación de *chocolate*.
- Por último, agregar la *crema* semi montada y colocar la preparación en una manga repostera.
- Desmoldar el *bizcocho* de *chocolate* y cortar en rectángulos sin que toquen las orillas del molde.
- En el molde, vaciar un poco de la *mousse*, luego colocar un rectángulo de pan sin que toque las orillas y de manera que quede centrado.
- Agregar más *mousse* y terminar con pan
- Congelar entre 3 y 4 horas.
- Desmoldar y decorar con el cacao en polvo, la *crema* de *chocolate* y la decoración de *chocolate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lingote-de-chocolate-3