

# Lingotes de Chocolate



## Ingredientes

### Masa

Licor de huevo: 160 cc

Chocolate rallado: 50 g

Harina: 100 grs.

Ralladura de mandarina: 1 Unidad

Aceite De Maíz: 160 ML.

Almidón de Maíz: 80 grs.

Huevos: 220 grs.

Polvo para hornear: 15 grs.

Azucar impalpable: 160 g

### Trufa de chocolate blanco

Crema de leche montada: 270 g

Chocolate Cobertura Blanco: 240 g

Crema de leche: 80 grs.

Gelatina sin sabor: 7 grs.

Agua: 35 cc

Kirsch: 30 cc

## Preparación de la Receta

### Para la masa

- Batir los huevos con el azúcar y el aceite
- Perfumar con la ralladura de la *mandarina*.
- Tamizar la *harina*, almidón y polvo de hornear, incorporar al batido junto con el *licor de huevo* y el **chocolate** rallado.
- Colocar en una placa de 30 x 40 x 1 cm de alto.
- Hornear a 175 grados por 15 a 20 minutos.
- Retirar, enfriar.

## Para la Trufa de chocolate blanco

- Calentar los 80 g de *crema* de leche hasta el primer hervor.
- Picar el *chocolate* y volcar sobre la *crema*, revolver constantemente hasta que se funda en su totalidad.
- Pasar a un bowl limpio y agregar el kirsch y la *gelatina* hidratada caliente.
- Montar la *crema* a medio punta e incorporar, homogeneizar.

## Armado

- Montar dos capas de masa y dos de trufa.
- Enfriar.
- Decorar con grosellas y jalea abrillantadora.
- Figuras de *chocolate* blanco.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/lingotes-de-chocolate>