

Marquise de chocolate con helado de frutos del bosque

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Galletas

Manteca: 100 g

Claras: 4 Unidades

Harina: 100 grs.

Azucar impalpable: 100 grs.

Helado de frutos del bosque

Frambuesas: 250 grs.

Agua: 200 cc

Zarzaparrillas: 250 g

Azucar: 200 grs.

Moras: 250 g

Murtillas: 250 g

Marquise

Chocolate cobertura: 150 g

Azucar: 200 grs.

Manteca pomada: 150 grs.

Crema de leche: 500 cc

Cacao Amargo: 100 grs.

Agua: Cantidad necesaria

Yemas: 4 Unidades

Claras: 4 Unidades

Azucar impalpable: 2 cdas.

Varios

Crema chantilly:

Preparación de la Receta

Helado de frutos del bosque

- En una *cacerola* disponga el agua, el azúcar y lleve al fuego hasta obtener un *almíbar* liviano.
- Deje enfriar y procese con las frutas.
- Trabaje en la máquina heladora hasta que tome consistencia.

Galletas

- En un bowl mezcle el azúcar con la *manteca* pomada hasta obtener consistencia cremosa.
- Incorpore las claras, el *harina* y termine de mezclar hasta homogeneizar.
- Disponga en la heladera durante toda una noche.
- Sobre una placa siliconada extienda tiras finas de masa y cocine en el horno caliente (180°) durante 5 minutos o hasta que se doren.
- Desmolde y aún caliente enrosque en el mango de la cuchara de madera y deje enfriar.

Marquise

- Bata las claras con el azúcar impalpable hasta alcanzar el punto nieve y reserve en la heladera.
- Bata la *crema* de leche hasta alcanzar el punto chantilly y reserve en la heladera.
- Pique el **chocolate** y derrita sobre baño María.
- En una *cacerola* disponga el azúcar y cubra con agua.
- Lleve al fuego hasta obtener un *almíbar* punto bola.
- En un bowl bata las yemas.
- Incorpore el *almíbar* en forma de hilo sin dejar de batir hasta alcanzar el punto letra.
- En un bowl aparte bata la *manteca* pomada con el cacao hasta obtener consistencia cremosa.
- Vierta las yemas batidas y continúe mezclando.
- Añada el *chocolate* derretido y mezcle.
- Incorpore las claras batidas y mezcle con movimientos envolventes.
- Finalmente añada la *crema* batida y mezcle suavemente.
- Vierta dentro de un molde para budín forrado con papel film y lleve al freezer hasta que tome consistencia.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de marquise y a un lado una quenelle de helado.
- Rocíe los bordes con salsa de frambuesas y decore con las galletas, frutas rojas y *crema* chantilly.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/marquise-de-chocolate-con-helado-de-frutos-del-bosque>