# 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 (180º) 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**