Marquise de chocolate



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema inglesa

Leche: 500 cc
Yemas: 6 Unidades
Azucar: 125 grs.
Esencia De Vainilla: A gusto

Marquise

Chocolate semi amargo: 250 g
Manteca pomada: 200 grs.
Licor de naranja: 20 cc
Crema inglesa: 250 cc

Preparación de la Receta

Crema inglesa

- Coloque en una olla la leche junto con la mitad de azúcar y la esencia de vainilla, lleve a hervor.
- En un bowl mezcle las yemas junto con la mitad de azúcar restante y mezcle rápidamente con un batidor de alambre, una vez que la leche rompa hervor agréguela sobre la yemas y mezcle enérgicamente, luego vierta la preparación nuevamente en la olla y lleve a fuego, mezcle con una cuchara de madera en forma de 8 hasta llegar a una temperatura de 82ºC o hasta que la cuchara nape.
- Una vez lograda la temperatura deseada retire y vierta la *crema* inglesa en un bow para que no se siga cocinando
- Reserve.

Marquise

- Enfríe la *crema* inglesa anteriormente preparada a 45ºC.
- Funda el **chocolate** a baño maría.
- Integre el *chocolate* fundido a la *crema* inglesa y mezcle hasta integrarlos por completo, luego agregue la *manteca* pomada de a poco mientras mezcle y por ultimo perfume con el *licor* de naranjas.
- Coloque la preparación en una manga.

Armado

- Llene moldes descartables de plástico con la marquise solo hasta la mitad, Deje reposar en la heladera durante 12 horas.

- Para desmoldar pase los moldes ligeramente por agua caliente

- Luego desmolde.

Presentación

- Sirva la marquise en un plato y decore con hojas de *menta*.

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