

Marquise de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema inglesa

Leche: 500 cc

Yemas: 6 Unidades

Azúcar: 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 82°C 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 45°C.

- 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>