Mini Cake de Chocolate con leche

Ingredientes

Bañado

Chocolate: 200 g
Agua: 50 cc
Glucosa: 50 grs.
Azucar: 50 grs.
Leche: 125 g
Brillo neutro para pastelería: 100 g

Chantilly de chocolate con leche

Crema de leche: 450 grs.
Chocolate con leche: 360 g

Dacquoise de avellanas

Azucar: 45 grs.
Harina de avellanas: 120 grs.
Claras: 150 grs.
Azucar impalpable: 125 g

Preparación de la Receta

Para el Dacquoise de avellanas

- Hacer un merengue con 150 grs claras y 45 grs de azúcar, batiendo a velocidad media
- Al llegar al punto deseado retirar de la batidora.
- Agregar con movimientos envolventes, 125 grs de azúcar talco y 120 grs de *harina* de avellanas.
- Rellenar con el merengue una manga una manga de pico liso.
- Hacer discos de 8 cm de diámetro sobre una *plancha* de silicona.
- Hornear a 170 grados por 20 minutos, luego bajar el horno al mínimo y dejar secar unos minutos más.

Para el chantilly de chocolate con leche

- Llevar a hervor 450 grs de *crema* de leche y volcar sobre 360 grs de **chocolate** con leche.
- Emulsionar con el batidor de mano
- Reservar en la heladera
- Una vez frío, emulsionar con batidor de mano

Para el bañado

- Calentar 125 grs de leche mezclada con 50 grs de azúcar y 50 grs de glucosa.
- En otra olla calentar 100 grs de brillo neutro con 50 cc de agua.
- Cortar la *gelatina* con tijera, reservar.
- Verter la leche sobre 200 grs de *chocolate*, agregar el brillo caliente y la *gelatina* hidratada.
- Emulsionar y reservar.

Para el armado

- Picar avellanas tostadas y peladas
- Reservar.
- Fundir a baño maría 200 gramos de *chocolate* con leche
- Una vez líquido, agregar dos tazas copos de maíz sin azúcar
- Mezclar y reservar.
- Rellenar las paredes de un molde de silicona en forma de domo, con la chantilly de *chocolate* .
- Disponer encima el dacquoise, previamente cortado a la medida del domo.
- Reservar en el freezer hasta que esté bien frío.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mini-cake-de-chocolate-con-leche