Minicakes de chocolate



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de manteca con claras

Manteca: 300 g
Claras: 120 grs.
Azucar: 240 grs.
Agua: 70 cc

Masa de chocolate

Jugo de Limón: 2 cdas.
Harina: 300 grs.
Huevos: 4 Unidades
Esencia De Vainilla: 2 cdas.
Bicarbonato De Sodio: Una pizca
Azucar: 240 grs.
Chips de Chocolate: 100 g
Polvo leudante: 10 grs.
Manteca pomada: 240 grs.
Cacao Amargo: 50 grs.

Varios

Chocolate semi amargo templado: 100 g
Confites de colores: A gusto

Preparación de la Receta

Crema de manteca con claras

- Lleve una *cacerola* al fuego, incorpore azúcar y agua y cocine a fuego medio hasta obtener un *almíbar* a 120°C.
- En el recipiente de la batidora coloque las claras y bata, cuando comiencen a espumar incorpore una cucharada de azúcar y siga batiendo
- Lograda la temperatura deseada del *almíbar* incorpórelo a las claras en forma de hilo mientras sigue batiendo hasta llegar a temperatura ambiente, logrado el punto deseado

agregue la *manteca* en cubitos, la *manteca* debe estar maleable, mientras sigue batiendo a velocidad mínima y luego termine a velocidad máxima hasta unir por completo los ingredientes
- Coloque la *crema* en una manga y reserve hasta el momento de utilizarla.

Masa de chocolate

- En un bowl coloque *manteca* pomada y azúcar, bata hasta *blanquear*, perfume con esencia de vainilla y agregue los huevos de a uno mientras sigue batiendo, incorpore el cacao previamente tamizado, bata nuevamente, tamice la *harina* junto con el polvo *leudante* y el bicarbonato de sodio, agregue de a poco a la preparación y mezcle con una espátula, añada *jugo* de *limón* y los chips de **chocolate** picados, mezcle a medida que incorpora los ingredientes y hasta obtener una masa homogénea
- Coloque la masa dentro de una manga.

Armado

- Acomode dentro de los moldes de muffins pirotines y rellénelos con la masa de *chocolate*
- Cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 15 a 18 minutos
- Terminada la cocción retire del horno y deje enfriar.
- Sobre una hoja de acetato vuelque el *chocolate* cobertura templado y extienda con una espátula plana hasta lograr un espesor de 2 a 3mm.
- Coloque la hoja sobre una placa bien fría y cuando comience a coagular con la ayuda de una espátula plana corte el *chocolate* en forma de triángulos de aproximadamente 5cm de alto con una base de 1 ½ cm de ancho, terminado este paso enrolle la hoja y ate con un hilo, reserve en la heladera hasta que se enfríe.
- Decore los minicakes de *chocolate* con la *crema* de *manteca*.

Presentación

- Sirva los minicakes de *chocolate* en una fuente y decórelos con los triángulos de *chocolate* y confites de colores.

- Una clara equivale a 32 gramos

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