

# Napoleón de chocolate y berries

Tiempo de preparación: 30 Min



# Ingredientes

## Crema pastelera

Leche: 250 ccAzucar: 30 grs.Yemas: 3 UnidadesMaizena: 30 g

Azafrán en hebras: 1 cdita.

### Cuadrados de chocolate

**Chocolate Cobertura Blanco**: 300 g **Chocolate Cobertura Negro**: 300 g

#### Frutos rojos

Azucar: 100 grs. Agua: 100 cc

Frutas Rojas: 300 g

Frutillas: 100 grs.

# Preparación de la Receta

#### Cuadrados de chocolate

- Corte le **chocolate** blanco y el **chocolate** negro en trozos pequeños.
- Derrita el chocolate blanco a baño maría.
- Vierta el *chocolate* derretido sobre un silpat y con una espátula distribuya bien hasta que quede parejo.
- Leve a la heladera hasta que enfríe.
- Retire el *chocolate* de la heladera y corte en cuadrados.

- Repita la misma operación con el chocolate negro.
- Reserve en la heladera hasta utilizar.

# Frutos rojos

- Retire las hojas de las frutillas y corte en cuartos.
- En una olla coloque las frutas rojas y las frutillas y añada azúcar y agua, deje cocinar a fuego medio durante unos minutos.
- Retire cuele, reserve las frutas en la heladera y vuelva el jugo a una cacerola a fuego medio.
- Deje reducir el *jugo* en la heladera y luego coloque en un recipiente para salsear y reserve en la heladera hasta utilizar.

## Crema pastelera

- En una cacerola coloque la leche junto con el azafrán y lleve a punto de ebullición.
- En un bowl coloque las yemas, la *maicena* y el azúcar y bata bien.
- Añada la leche lentamente y batiendo a la mezcla de yemas.
- Vuelva la mezcla a una olla a fuego medio y revuelva bien con cuchara de madera hasta que se espese.
- Retire del fuego y coloque dentro de un bowl
- Lleve a la heladera y deje enfriar.

#### Presentación

- Salsee el fondo de un plato con la salsa de frutas, coloque un poco de crema pastelera, en la base y encima una lámina de chocolate negro, una corona de crema pastelera, frutos rojos, crema pastelera, otra lámina de chocolate blanco, y repita hasta formar tres capas.
- Decore con menta fresca

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/napoleon-de-chocolate-y-berries