

Napoleón de chocolate y berries

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema pastelera

Leche: 250 cc

Yemas: 3 Unidades

Azafrán en hebras: 1 cdita.

Azucar: 30 grs.

Maizena: 30 g

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>