Opera de chocolate bitter con sorbet de frutos del bosque

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ganache

Crema: 50 cc

Chocolate cobertura: 100 g

Mousse de chocolate blanco al jengibre

Gelatina cola de pescado: 3 Hojas
Chocolate blanco: 150 grs.
Jengibre rallado: 1 cda.
Crema chantilly: 300 grs.

Crema: 125 Ml.
Azucar: 40 grs.
Yemas: 2 Unidades

Opera de chocolate

Manteca: 100 g
Merengue italiano: 150 g
Almibar: 50 cc
Cacao en Polvo: 30 g

Chocolate cobertura: 100 g
Yemas de huevo: 2 Unidades
Crema chantilly: 170 grs.

Sorbet de frutos del bosque

Almibar: 200 cc
Glucosa: 50 grs.

Jugo de Limón: 1/2 Unidad
Frutos del bosque: 200 g

Varios

Hojas de chocolate:
Salsa de frambuesas:

Salsa de vainilla:

Preparación de la Receta

Sorbet de frutos del bosque

- En un bowl coloque los frutos del bosque, añada el *almíbar*, el *limón*, la glucosa y mezcle bien.
- Coloque la mezcla en una máquina de helados, tape y deje trabajar.

Opera de chocolate

- Bata las yemas de *huevo* a blanco, añada el *almíbar* y bata hasta lograr una masa bomba.
- Derrita el **chocolate** cobertura a baño maría.
- En un bowl coloque la *manteca*, añada el cacao y mezcle bien.
- Añada el *chocolate*, la masa bomba y mezcle bien.
- Agregue el merengue de a poco con movimientos envolventes.
- Por último agregue la *crema* chantilly y coloque en una manga.
- Rellene un molde rectangular cubierto con film hasta ¾ parte.

Ganache de chocolate

- Pique el *chocolate* y coloque en un bowl.
- Hierva en una *cacerola* la *crema* a fuego suave, luego vaciar sobre el *chocolate*.
- Revuelva con una espátula hasta derretir el *chocolate* y quede todo bien incorporado.
- Deje entibiar y reservar.

Armado

- Cubra la superficie del molde con la opera de *chocolate* con ganache y refrigere.
- Una vez listo, corte con un cuchillo pasado por agua caliente, tajadas de 6 cm
- De largo.

Mousse de chocolate blanco al jengibre

- Pele y pique el *jengibre*.
- Bata las yemas junto con el azúcar a blanco
- Hidrate la *gelatina* en agua fría.
- Corte el *chocolate* blanco en trozos.
- En una olla al fuego coloque la *crema* de leche, añada el *jengibre* y deje durante 20´hasta lograr una infusión.
- Añada el *chocolate* y la *gelatina* a la *crema* y bata bien.
- Luego incorpore a las yemas, bata bien, y enfríe a baño maría invertido.
- Cuando esté fría agregue la *crema* chantilly.

Presentación

- Coloque la opera de *chocolate* en el centro del plato.
- Acompañe con 2 quenelles de *mousse* de *chocolate* blanco, una bocha de helado, y decore con salsa de *frutilla*, de vainilla y hojas de *chocolate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/opera-de-chocolate-bitter-con-sorbet-de-frutos-del-bosque