

# Óvalos de avellanas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Baño brillante de chocolate

**Azucar:** 180 grs.

**Agua:** 36 cc

**Cacao Amargo:** 60 grs.

**Agua:** 150 cc

**Crema de leche:** 120 grs.

**Gelatina sin sabor:** 6 grs.

### Base crocante

**Trigo inflado:** 170 g

**Pasta de avellanas:** 100 grs.

**Chocolate con leche:** 100 g

### Mousse de chocolate y avellanas

**Yemas:** 4 Unidades

**Azucar:** 100 grs.

**Crema de leche:** 300 grs.

**Pasta de avellanas:** 50 grs.

**Agua:** 30 cc

**Licor de naranjas:** 30 cc

**Chocolate cobertura semi amargo:** 250 g

### Varios

**Avellanas caramelizadas:** Cantidad deseada

**Cigarrillos de chocolate:** Cantidad deseada

## Preparación de la Receta

### Mousse de chocolate y avellanas

- Funda el *chocolate* cobertura en un baño de María, luego incorpore la pasta de avellanas y mezcle.
- En un bowl coloque las yemas, azúcar y agua, cocine sobre un baño de María mientras mezcla continuamente hasta llegar a los 85°C, una vez que la preparación comience a espesar retire y bata con la batidora a velocidad máxima durante aproximadamente 4 a 5 minutos.
- Bata la *crema* de leche a medio punto, perfume con el *licor* de naranjas y siga batiendo hasta montarla por completo.
- Incorpore una parte de la *crema* montada al *chocolate* y mezcle, luego vuelque el *chocolate* sobre las yemas, con la ayuda de una espátula mezcle con movimientos envolventes y por ultimo agregue el resto de *crema*, mezcle hasta lograr una preparación pareja.
- Llene moldes individuales de silicona de aproximadamente 6 cm de diámetro con la *mousse*, empareje la superficie y reserve en el freezer hasta que este firme.

## Base crocante

- En un bowl coloque la pasta de avellanas junto con el *chocolate* fundido, mezcle y agregue el trigo inflado, mezcle nuevamente hasta lograr una preparación homogénea.
- Sobre una placa con papel vegetal en la base acomode aros de aproximadamente 8cm de diámetro y rellénelos con la base, empareje con una espátula la superficie y reserve en la heladera.

## Baño brillante de chocolate

- Hidrate la *gelatina* en 36cc de agua.
- En una *cacerola* coloque 180cc de agua, azúcar, *crema* de leche y cacao, cocine a fuego medio y mezcle continuamente con un batidor de mano hasta llegar a los 103°C, luego retire del fuego, vierta la preparación en un bowl y agregue la *gelatina* hidratada, mezcle hasta fundirla y hasta llegar a una temperatura de 35 a 40°C, por ultimo tamice.

## Armado

- Retire la *mousse* de la heladera y desmolde, acomódelas sobre una rejilla y glasee con el baño brillante de *chocolate*, golpee la rejilla contra la mesada suavemente para quitar el aire y deje reposar unos minutos.

## Presentación

- Acomode sobre una fuente las bases crocantes y sobre cada una de estas coloque una *mousse* glaseada con brillante.
- Decore con avellanas caramelizadas y un cigarrillo de *chocolate* blanco y negro.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ovalos-de-avellanas>