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