Óvalos de Chocolate y Avellanas



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Baño

Cacao Amargo: 60 g
Crema de leche: 120 g
Agua: 36 cc
Azucar: 180 grs.
Agua: 150 cc
Gelatina: 6 g

Relleno

Azucar: 100 grs.
Mantequilla: 40 g
Banana: 2 Unidades

Base crocante

Trigo inflado: 100 g
Chocolate con leche: 50 g
Pasta de avellanas: 120 g

Mousse de chocolate

Crema: 300 g
Chocolate semi amargo: 300 g
Pasta de avellanas: 50 g
Yema de huevo: 4 Unidades
Agua: 30 cc
Licor de naranjas: 30 cc
Azucar impalpable: 100 g

Preparación de la Receta

Relleno

- En una sartén, colocar el azúcar y hacer un caramelo a seco, revolviendo con una cuchara de madera.
- Cuando haya tomado *color*, incorporar la *mantequilla* y mezclar hasta fundir.
- Luego agregar las bananas cortadas en rodajas
- Cocinar por 2 minutos, dejar enfriar y procesar.

Mousse de chocolate

- Fundir a baño maría el **chocolate** semi-amargo y mezclar con la pasta de avellanas
- Reservar.
- En un tazón de acero, mezclar las yemas con el agua y el azúcar impalpable, utilizando un batidor de alambre
- Llevar este tazón a baño maría y, sin de dejar de revolver con el batidor, cocinar hasta montar y obtener la textura de un sabayón.
- Volcar este sabayón en la cuba de una batidora eléctrica y trabajar con globo a máxima velocidad.
- Cuando la preparación esté bien espumosa, trasladarla a otro tazón y añadir el *chocolate* fundido con la pasta de avellanas.
- Incorporar la *crema* a medio punto junto con el *licor* de *naranja*
- Mezclar con batidor hasta unir la preparación.
- Colocar la mezcla en una manga y llenar la mitad de cada uno de los moldes individuales de silicona.
- Luego incorporar con manga un poco del relleno de bananas
- Terminar de rellenar los moldes con la *mousse*
- Emprolijar con una espátula
- Enfriar primero en la nevera y después en el congelador, hasta que se endurezca por completo.

Base crocante

- Triturar el trigo inflado con la mano
- En un tazón, colocar copos del trigo inflado con el *chocolate* con leche fundido y la pasta de avellanas.
- Llevar esta preparación a cinturas individuales -en este caso, gotas- y moldear una base de 5 mm en cada molde.
- Llevar al frío y reservar.

Baño

- En una olla, calentar la *crema* de leche, el agua, el azúcar y el cacao
- Dejar cocinar hasta alcanzar los 103°.
- Retirar del fuego y seguir revolviendo hasta que disminuya la temperatura.
- Hidratar la *gelatina* en el agua

- Cuando el *almíbar* haya bajado la temperatura, pero aún esté lo suficientemente caliente, mezclarlo con la *gelatina* para fundir.
- Reservar.

Armado

- Bañar lo óvalos congelados con abundante baño 103° sobre una reja
- Montar cada óvalo bañado sobre una base crocante

- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.
- Si no posees batidora eléctrica, puedes utilizar una procesadora con el globo batidor colocado.
- Decora con figuras de *chocolate*, cereales bañados con *chocolate* y virutas de oro

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