Pastel de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Decoración

Chocolate templado: 300 g
Hojas de árbol de roble: 8 Unidades
Cocoa: Cantidad necesaria
Polvo abrillantador color cobre: 1 Sobre

Glaseado

Crema: 400 Ml.
Ron: 30 cc
Mantequilla: 140 grs.
Chocolate Semiamargo: 460 k
Miel de maiz: 180 g

Pan de chocolate

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Huevos: 100 grs.
Harina: 85 grs.
Cocoa: 35 grs.
Miel de maiz: 45 g
Mantequilla fundida: 60 g
Azucar: 100 grs.
Agua Caliente: 125 cc
Polvo para hornear: 1/4 cditas.
Bicarbonato De Sodio: 3 grs.

Relleno

Crema: 50 Ml.
Chocolate semi amargo: 60 g
Azúcar glass: 20 g
Sal: Una pizca
Mantequilla: 40 grs.

Preparación de la Receta

Pan de chocolate

- Tamice el azúcar junto con la *harina*, *cocoa*, bicarbonato de sodio y polvo para hornear.
- En el bowl de la batidora coloque los huevos, *mantequilla* fundida y miel de maíz, comience a batir a velocidad minima, incorpore la esencia de vainilla y agua caliente, bata a velocidad máxima y una vez que los ingredientes estén unidos baje la velocidad y agregue de a poco los ingredientes secos anteriormente tamizados, bata solo hasta integrarlos.
- Enmanteque y enharine un molde de aproximadamente 22cm de lado si es cuadrado o 22cm de diámetro si es *redondo*, luego coloque en la base una hoja de papel encerado, esta también debe estar enmantecada y enharinada
- Vuelque la preparación dentro del molde y cocine en horno precalentado moderado a 180°C durante aproximadamente 30 minutos.
- Terminada la cocción deje enfriar a temperatura ambiente y luego resérvelo en el refrigerador durante 8 horas aproximadamente.

Relleno

- Funda el **chocolate** a baño María
- Una vez fundido incorpore la *mantequilla* a temperatura ambiente, la sal, azúcar y la *crema* batida, mezcle hasta lograr una pasta homogénea
- Reserve dentro de una manga.

Glaseado

- Funda el *chocolate* a baño María.
- Una vez fundido incorpore la *mantequilla* a temperatura ambiente, *crema*, *ron*, miel de maíz, mezcle con un globo batidor.

Decoración

- Pinte las hojas de árbol de roble con el *chocolate* temperado.
- Con el resto de *chocolate* realice diferentes figuras en moldes de policarbonato.

Armado

- Corte el pan de *chocolate* en dos capas.
- Sobre una placa con papel encerado coloque un aro de la misma medida del molde que utilizo para el pan de *chocolate*, acomode dentro una capa de pan, cubra con el relleno, luego coloque la capa restante de pan de *chocolate* y cúbralo con el resto de relleno, alise la superficie con una espátula plana
- Reserve en el refrigerador durante 4 horas.

- Pasado el tiempo de reposo retire del refrigerador y coloque entre la placa y el pastel una rejilla, luego desmolde y cubra el pastel con el glaseado de *chocolate*, deje reposar nuevamente en el refrigerador durante 2 horas.

Presentación

- Decore el pastel de *chocolate* con las hojas de *chocolate* y las diferentes figuras de *chocolate*, espolvoree las figuras con *cocoa* y pinte las hojas con polvo abrillantador.

Huevos

- 100 gramos equivale a 2 unidades

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-chocolate-3