

Pastel de cumpleaños con plátano

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cilindros de plátano

Polvo de pepitas: 150 g

Jengibre en polvo: Una pizca

Cardamomo en polvo: Una pizca

Agua: 100 cc

Canela En Polvo: Una pizca

Plátanos dominicos: 6 Unidades

Cremoso de chocolate de plátano

Chocolate blanco: 150 grs.

Azucar: 70 grs.

Jugo de Limón: 1 Unidad

Agua: 3 cdas.

Licor de plátano: 30 cc

Plátano manzano: 2 Unidades

Queso Crema: 200 grs.

Plátano tabasco: 1 Unidades

Discos de chocolate con plátano

Azucar: 100 grs.

Plátano: 1 Unidad

Chocolate negro: 400 g

Estructura de chocolate

Cobertura negra: 150 g

Sopa de frambuesa

Frambuesas: 250 grs.

Agua: 50 cc

Jugo de Limón: 1 cda.

Azucar: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Estructura de chocolate

- Funda la cobertura y luego tabléela.
- Corte una hoja de papel encerado en un triángulo de 12cm de altura por 18cm de base.
- Coloque el triángulo sobre una placa con papel encerado y sobre el triángulo extienda con la ayuda de una espátula una capa de *chocolate*, una vez liso coloque nuevamente *chocolate* y extienda con la espátula, reserve en el refrigerador solo unos segundos
- Retire, de vuelta el papel encerado y corte con un cuchillo siguiendo la forma del triángulo, luego una dos extremos suavemente y quite el molde de papel, reserve nuevamente en el refrigerador.

Cre moso de chocolate de plátano

- Pele los plátanos, córtelos en trozos y colóquelos en el vaso de la licuadora, incorpore el *jugo de limón*, azúcar y agua, licue unos segundos y agregue el queso *crema*, licue nuevamente y perfume con *licor de plátano*, incorpore el *chocolate* y licue hasta obtener una *crema* homogénea, vierta en un bowl y reserve en el refrigerador durante aproximadamente 7 minutos.

Discos de chocolate con plátano

- Funda el *chocolate*.
- Sobre una placa de acrílico extienda una fina capa de *chocolate*, vibre sobre la mesada y deje secar a temperatura ambiente
- Pasados unos minutos corte el *chocolate* en discos con un cortapasta, reserve en el congelador.

Cilindros de plátano

- Pele los plátanos dominicos y quite los extremos.
- Coloque en un recipiente el polvo de pepitas y perfume con canela, *jengibre* y *cardamomo* en polvo, mezcle.
- Pase los plátanos por agua y luego cúbralos con el polvo de pepitas perfumado
- Reserve.

Sopa de frambuesa

- En el vaso de la licuadora coloque las frambuesas, azúcar, *jugo de limón* y agua, licue.

Armado

- Rellene la mitad de una manga con el cremoso de *chocolate* de *plátano* y sobre el plato de presentación dibuje en el centro dos líneas cortas, sobre estas acomode dos cilindros de *plátano* pegados uno al lado del otro, sobre estos nuevamente dibuje una línea con el cremoso y acomode encima un disco de *chocolate* y cúbralo con el cremoso sin llegar a los bordes del disco, luego sobre otro disco de *chocolate* coloque en el centro un punto de *chocolate* y pegue una vela y encima del disco con la vela pegue la estructura de *chocolate*, por ultimo acomode la estructura con el disco de base y la vela sobre el disco anterior con cremoso.

Presentación

- Salsee el plato de presentación con la *sopa* de frambuesas y decore con hilos de *chocolate* blanco

Tips

-

- Intención

- Ver la técnica de los diferentes puntos muertos de chocolates para hacer decoraciones estructuras cuando el *chocolate* se puede manipular con las manos en el momento.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-cumpleanos-con-platano>