

# Pie de chocolate y frutillas



## Ingredientes

**Frutillas:** Cantidad necesaria

**Leche:** 100 cc

**Almendras:** 100 grs.

**Crema:** 135 g

**Cacao semiamargo:** 100 grs

**Azucar:** 160 grs.

**Chocolate Semiamargo:** 160 g

**Glucosa:** 40 g

**Hojas de menta:** Cantidad necesaria

**Manteca:** 20 grs.

**Leche:** 220 cc

**Esencia De Vainilla:** Cantidad necesaria

**Brillo multiuso:** 80 grs

**Cacao tamizado:** 50 grs

**Yemas:** 4 Unidades

**Fecula De Maiz:** 50 g

**Galletas de chocolate:** 250 g

**Sal:** 3 g

**Manteca derretida:** 100 g

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- Procesamos las galletitas de **chocolate** con 100 g de *manteca* derretida y las almendras picadas.
- Colocamos esta arenilla de *chocolate* en 2 macetas bajas y cubrimos la superficie interior prensándolo para que quede compacto.
- Llevamos a un horno a 160°C durante 10 minutos
- Cuando esté crocante, colocamos el relleno hasta la mitad de la maceta.
- Fileteamos 2 frutillas y colocamos sobre el relleno.
- Completamos la maceta con el resto del relleno, emparejando con una espátula.
- Completamos el molde con baño de *chocolate* semiamargo.
- Decoramos la superficie con abundantes hojas de *menta*.

### Para el relleno

## Llevamos al fuego una olla baja con la leche, las yemas, la crema, el azúcar

- Car, la fécula de maíz y la sal
- Integramos todos los ingredientes con un batidor de alambre y cuando hierva incorporamos el cacao tamizado
- Homogeneizamos y volcamos sobre el *chocolate* semiamargo
- Mezclamos bien, agregamos 1 chorrito de esencia de vainilla, y cuando haya bajado la temperatura añadimos 20 g de *manteca*.

## Para el baño

- O de *chocolate* semiamargo, llevamos al fuego en una ollita 100 cc de leche y 40 g de glucosa
- Una vez que esté caliente, volcamos sobre el *chocolate* semiamargo
- Dejamos que comience a derretirse y mezclamos bien.
- Por otro lado, hidratamos 7 g de *gelatina* sin sabor con 35 cc de agua y llevamos al microondas por 10 segundos.
- Unimos la *gelatina* activada con la preparación de *chocolate* y añadimos 80 g de brillo multiuso hidratado con 40 cc de agua
- Colocamos en un baño maría invertido hasta que llegue a 35°C y bañamos la torta

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pie-de-chocolate-y-frutillas>