Popcakes, Muscadines y Paletas de chocolate

Ingredientes

Muscadines

Chocolate cobertura semi amargo: Cantidad necesaria
Chocolate origen: 300 g
Licor de damascos: 30 cc
Puré de damascos secos: 500 g
Azucar impalpable: Cantidad necesaria
Crema de leche: 100 grs.
Glucosa: 25 grs.

Paletas de Chocolate

Chocolate templado: Cantidad necesaria
Hojas transfer:
Ganache: Cantidad necesaria

Popcakes

Brownie: 350 g
Ganache de chocolate: 150 g
Chocolate cobertura: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para las Paletas de Chocolate

- Hacer una capa fina de **chocolate** sobre una hoja de transfers.
- Alisar y cubrir con un acetato y placa.
- Cortar círculos y despegar.

- Colocar un copete de ganache a la mitad de los círculos, - colocar un palito de helado pequeño y unir con la otra mitad de los círculos.

Para los Muscadines

- *Hervir* la *crema* junto con el puré y la glucosa.
- Verter sobre el *chocolate* picado
- Calentar el *licor*, agregar y homogenizar.
- Dejar reposar en la heladera durante 24 hs.

- Opcional

- Batir hasta que la preparación tome consistencia.
- Colocar en manga y hacer esferas de 2 cm de diámetro sobre una placa forrada en film
- Congelar.
- Bañar con el *chocolate* templado y de inmediato hacerlos rodar sobre el azúcar impalpable, para darle el aspecto de nuez moscada.
- Muscadine = a nuez moscada en francés

Para los Popcakes

- Desmenuzar el Brownie en un bowl y agregar el Ganache de *chocolate*.
- Unir bien hasta formar una pasta.
- Formar esferas de 3 cm de diámetro, congelar
- Retirar e insertar un palito de helado y bañar con *chocolate*.
- Decorar con grageas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/popcakes-muscadines-y-paletas-de-chocolate