

Postre bloc de foie con chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Albaricoques caramelizados

Azucar: 100 grs.

Albaricoques: 4 Unidades

Bloc de foie

Sal Maldón: Una pizca

Manteca: 90 g

Maní salado: 100 g

Crema de leche: 410 cc

Foie Gras: 300 g

Chocolate cobertura semi-amargo: 720 g

Glucosa: 100 grs.

Caramelo de albaricoque

Puré de albaricoque: 110 g

Azucar: 100 grs.

Caramelo de cacao

Pasta de cacao: 200 g

Azucar: 300 grs.

Glucosa: 200 grs.

Preparación de la Receta

Bloc de foie

- En una *cacerola* disponga la *crema* de leche, la glucosa y lleve a hervor.

- Pique el **chocolate** y disponga en un bowl.
- Agregue la *crema* caliente poco a poco mezclando hasta que el *chocolate* se disuelva.
- Incorpore la *manteca* pomada y trabaje con un mixer hasta emulsionar.
- Corte el foie formando un rectángulo de 2 cm de alto y acomode en un molde de las mismas medidas.
- Cubra con el *chocolate* y deje enfriar en la heladera durante 3 horas.

Caramelo de cacao

- Mezcle el azúcar con un poco de agua y lleve al fuego hasta que tome hervor
- Añada la glucosa y continúe la cocción hasta alcanzar los 160° C.
- Incorpore la pasta de cacao y mezcle bien.
- Vierta sobre una lámina siliconada, deje enfriar y procese hasta reducirlo a polvo.
- Espolvoree sobre una placa, lleve al horno precalentado a 200° C durante 3 a 4 minutos.

Caramelo de albaricoque

- En una *cacerola* coloque el azúcar y lleve al fuego hasta obtener un caramelo dorado.
- Añada el puré de *albaricoque* caliente a intervalos hasta obtener consistencia cremosa.
- Cuele y reserve en el frío.

Albaricoques caramelizados

- Pele los albaricoques, corte en cuartos y retire el *carozo*.
- En una sartén disponga el azúcar hasta formar un caramelo ribio.
- Incorpore los albaricoques y saltee unos segundos.

Presentación

- En el centro de un plato sirva el bloc de foie, espolvoree con *maní* salado picado, sal maldón, rocíe los bordes con el caramelo de albaricoques y a un lado sirva los albaricoques caramelizados.
- Decore con el caramelo de cacao.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/postre-bloc-de-foie-con-chocolate>