

Postre de cerveza negra con chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema de maracuyá

Huevos: 100 grs.

Crema de leche: 350 cc

Jugo de maracuyá: 125 cc

Azucar: 120 grs.

Yemas: 80 g

Cremoso de chocolate

Chocolate cobertura semi-amargo: 400 g

Crema inglesa: 600 cc

Espuma de cerveza negra

Cerveza negra: 250 cc

Hojas de gelatina: 3 g

Gelatina de regaliz

Agua: 500 cc

Hojas de gelatina: 12 g

Regaliz en polvo: 25 g

Preparación de la Receta

Espuma de cerveza negra

- Hidrate las hojas de *gelatina* en agua fría.

- Caliente 50 cc de cerveza negra y disuelva allí las hojas de *gelatina* hidratadas.
- Añada el resto de cerveza, mezcle y vierta en el interior de un sifón (utilice una carga de gas) y lleve al frío durante 2 horas como mínimo.

Gelatina de regaliz

- Hidrate la *gelatina* en agua fría y reserve.
- En una *cacerola* lleve el agua a hervor y retire del fuego.
- Incorpore el polvo de *regaliz*, mezcle bien y deje reposar durante 5 minutos.
- Agregue la *gelatina* y mezcle hasta que se disuelva.
- Vierta en un molde y lleve al frío hasta que solidifique.
- Corte en cubos de 3 cm de lado.

Cre moso de chocolate

- Pique finamente el **chocolate** y bañe con la salsa inglesa caliente.
- Mezcle hasta que se funda, vierta en una placa y reserve en la heladera durante 12 horas.

Crema de maracuyá

- En una *cacerola* lleve la *crema* de leche a hervor con el azúcar.
- En un bowl mezcle los huevos y las yemas.
- Incorpore la *crema* de leche mezclando continuamente.
- Agregue el *jugo* de *maracuyá* y mezcle.
- Lleve al fuego suave y revuelva hasta que nape el revés de la cuchara y no supere los 85° C de temperatura.
- Lleve al frío y deje reposar hasta que espese.

Presentación

- En el centro del plato espolvoree con un poco de cacao amargo y encima disponga una quenelle de cremoso de *chocolate*, rocíe los bordes con la *crema* de *maracuyá* y sobre ésta dados de *gelatina*.
- A un lado sirva una porción de espuma de cerveza.
- Decore con frambuesas deshidratadas y figuras de *chocolate*.

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