

# Postre de chocolate con salsa de caramelo

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Bebida sugerida

Té Papaya flowers:

### Decoración

Chocolate cobertura: 200 g

### Galleta alineada

Ralladura de limón: 1/2 Unidad

Galletas dulces de chocolate: 100 g

### Mousse

Crema de leche: 1.3 L

Leche: 300 cc

Chocolate cobertura semi-amargo: 800 g

Vaina de vainilla: 1 Unidad

### Salsa de caramelo

Azucar: 100 grs.

Canela En Polvo: A gusto

Manteca: 50 g

Azucar: 80 grs.

Yemas: 180 g

Crema de leche: 110 cc

## Preparación de la Receta

## Mousse

- Bata 1, 2 litros de *crema* de leche a medio punto y reserve en la heladera.
- Abra la vaina de vainilla al medio y raspe las semillas.
- En una caliente 100 cc de *crema* de leche restante, la leche, el azúcar y la vainilla.
- Baje el fuego, incorpore las yemas y revuelva continuamente hasta alcanzar los 85° C de temperatura.
- Pique el **chocolate** y disponga en un bowl.
- Bañe con la mezcla de *crema* caliente y revuelva hasta que el *chocolate* se disuelva.
- Agregue la *manteca* derretida y termine de mezclar.
- Incorpore la *crema* montada y mezcle con cuidado.
- Reserve una hora en la heladera antes de servir

## Salsa toffe

- En una *cacerola* prepare un caramelo dorado.
- Agregue la *crema* de leche caliente poco a poco revolviendo constantemente hasta que desaparezcan los grumos.
- Deje enfriar antes de usar y disponga dentro de un cono de papel.

## Galleta alineada

- Pique finamente las galletas y condimente con la canela y la ralladura de *limón*.

## Decoración

- Derrita el *chocolate* en el microondas y vierta un poco en la mesada.
- Extienda con una espátula hasta que baje la temperatura.
- Con la ayuda de la espátula levante hilos o virutas de *chocolate*

## Presentación

- En la base de un plato distribuya gotas con la salsa de caramelo y en centro coloque la galleta con la ayuda de un aro y sobre ésta una quenelle de *mousse*.
- Espolvoree con canela en polvo y decore con los hilos y las virutas de *chocolate*

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