elGourmet

Postres de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cremoso de chocolate

Yemas: 3 Unidades
Azucar: 1/2 Taza
Leche: 1 Taza
Canela en rama: 1 Unidad
Crema de leche: 1 Taza
Chocolate amargo: 1 Taza

Fondue de chocolate blanco

Mantequilla: 3 cdas.
Crema de leche: 1 Taza
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Chocolate blanco: 1 Taza

Praliné de avellanas

Azucar: 4 cdas.
Avellanas tostadas: 100 grs.

Preparación de la Receta

Cremoso de chocolate

- Pique finamente el **chocolate** y colóquelo dentro de un bowl.
- Coloque una olla al fuego y agregue la leche junto con la *crema* de leche, perfume con la rama de canela, una vez que tome temperatura retire y reserve
- Quite la rama de canela.
- En un bowl coloque las yemas junto con el azúcar y mezcle hasta unificar
- Incorpore una pequeña parte de la leche con *crema* a las yemas para temperar, mezcle y luego incorpore el resto en forma de hilo mientras mezcla continuamente, vierta nuevamente dentro de la olla y cocine a fuego mínimo, una vez que espese retire del fuego y vierta sobre

el *chocolate*, deje reposar unos minutos y luego mezcle hasta fundir el *chocolate* por completo
- Deje enfriar a temperatura ambiente y luego reserve en la heladera.

Fondue de chocolate blanco

- Pique el *chocolate* blanco y colóquelo dentro de un bowl.
- Coloque una olla al fuego y agregue la *mantequilla*, incorpore la *crema* de leche y perfume con el interior y la vaina de vainilla, una vez que tome temperatura, retire del fuego, quite la vaina de vainilla y vierta sobre el *chocolate*, deje reposar unos minutos y luego mezcle hasta fundirlo.

Praliné de avellanas

- En una sartén coloque el azúcar y cocine a fuego medio, una vez obtenido el caramelo incorpore las avellanas, mezcle y vierta sobre una *plancha* siliconada
- Deje enfriar y luego procese.

Armado

- Sobre un plato dibuje líneas con el *praliné* de avellanas, luego sirva dos quenelles de cremoso de *chocolate*

Presensación

- Acompañe con la fondue de *chocolate* blanco caliente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/postres-de-chocolate