Raviol de chocolate ahumado

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de leche frita

Azucar: 100 grs.
Gelatina sin sabor: 1 Hoja
Canela en rama: 1 Unidad
Maicena: 50 g
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Leche: 500 g
Yemas: 4 Unidades

Mousse

Manteca: 70 g
Cobertura de chocolate negro fundido: 300 g
Alcohol Fino: 1 cdas.
Yemas de huevo batidas: 8 Unidades
Claras a punto nieve: 8 Unidades
Cartón de huevo: 1 Unidad
Aserrín: Cantidad necesaria

Vinagreta

Jerez dulce: 3 cdas.
Pimiento rojo: 2 cdas.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Flor de cartamo: Cantidad necesaria
Nueces picadas: 2 cdas.
Galletas molidas: Cantidad necesaria
Pimiento verde: 2 cdas.
Ciboulette picado: 1 cdita.
Piña picada: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Mousse

- En un bowl derrita el **chocolate** y la *manteca* a baño maría.
- Mezcle hasta integrar ambos ingredientes.
- Luego añádalos a las yemas y mezcle de abajo hacia arriba con movimientos envolventes.
- Incorpore luego las claras de a poco y mezcle suavemente.
- En una placa para horno con papel *manteca* vierta la *mousse*.
- Lleve al freezer durante 1 hora.
- Retire y coloque la *mousse* en la parte superior del horno.
- Corte el cartón de *huevo* en pedazos y colóquelos en una olla, agregue el alcohol y encienda el fuego hasta que el cartón carbonice.
- Apague el fuego, espolvoree con el aserrín y coloque la olla en la parte inferior del horno.
- Deje ahumar la *mousse* durante 2 minutos.

Crema de leche frita

- Hidrate la *gelatina*
- Retire y escurra.
- En una olla ponga a *hervir* la leche hasta el primer hervor junto con la canela y la vainilla.
- En un bowl coloque las yemas, el azúcar y la *maicena*
- Mezcle bien.
- Incorpore luego la leche y mezcle
- Retire la canela y la vainilla.
- Vierta nuevamente en una olla, lleve a fuego lento y deje *hervir* unos minutos mientras mezcla.
- Añada la *gelatina* y mezcle hasta que espese
- Retire.
- Coloque un silpat sobre la mesada, vierta la *crema* de leche frita y coloque el otro encima.
- Distribuya la *crema* con la ayuda de una espátula hasta lograr un grosor fino
- Lleve a la heladera.

Armado

- Corte la *crema* de leche frita en laminas rectangulares.
- Coloque en el centro de una de las laminas la *mousse* y luego cubra con la otra dándole forma de raviol
- Haga un corte pequeño en el centro del raviol.

Vinagreta

- En un bow coloque el jerez, las nueces, el aceite de oliva y el *ciboulette*.

Presentación

- Coloque el raviol en un plato, con un soplete caliente unos segundos.
- Agregue la vinagreta sobre este y decore con el *pimiento* verde, rojo, la *piña*, la flor de cartamo y espolvoree el centro con la galleta molida.

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