Sable bretón al cacao con albaricoques y chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Albaricoques salteados

Caramelo liquido: Cantidad necesaria
Canela: 1 cdita.
Albaricoques: Cantidad necesaria

Placas de chocolate

Chocolate fundido: Cantidad necesaria

Sablé breton al cacao

Impulsor: 12 g
Harina: 320 grs.
Manteca fría: 250 grs.
Yemas: 100 g
Azucar: 210 grs.
Sal: 8 g
Cacao en Polvo: 35 g

Trufa montada

Cobertura de leche: 40 g
Azucar: 40 grs.
Cobertura negra amarga: 120 g
Crema de leche: 650 grs.

Varios

Pistachos: A gusto

Preparación de la Receta

Sablé breton al cacao

- En una batidora coloque la *harina*, la *manteca*, el cacao, el *impulsor*.
- Cubra por alrededor de la batidora con papel film
- Mezcle e incorpore las yemas, el azúcar impalpable, sal y mezcle hasta lograr una pasta.
- Retire y lleve a la heladera durante 24 horas.
- Luego, espolvoree la mesada con *harina* y estire la masa a una altura de 7 mm.
- Corte discos de 8cm de diámetro y coloque en una placa para horno con una *plancha* de silicona o papel *manteca*, dentro de aros de metal.
- Deje descansar por 10 a 15 minutos.
- Lleve al horno precalentado a 170° - 180º durante 15 minutos.

Trufa montada

- En una olla coloque la *crema* de leche junto con el azúcar.
- Mezcle, deje *hervir* y agregue las dos coberturas.
- Mezcle y reserve en la heladera durante 24 horas.
- Retire de la heladera, coloque en la batidora y bata hasta montar.
- Al momento de servir coloque en una manga de repostería.

Albaricoques salteados

- Corte los albaricoques en mitades.
- En una sartén coloque el caramelo líquido (preparado con 200 gr de azúcar y la cantidad necesaria de agua) a calentar.
- Agregue los albaricoques y deje caramelizar.
- Al final añada la canela, mezcle y deje enfriar.

Placas de chocolate

- En una mesada de mármol o granito coloque el **chocolate** fundido y trabaje con una espátula para atemperar el mismo.
- Recupere en un bowl y coloque en una manga de repostería.
- Sobre una *plancha* de silicona realice puntos de *chocolate* cubra con otra *plancha* de silicona, aplane con un molde y lleve a la heladera por 24 horas.

Presentación

- Troce los pistachos.
- En un plato sirva el sablé breton como base del postre, agregue la trufa por encima intercalada con los albaricoques salteados y decore con *chocolate* y pistachos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sable-breton-al-cacao-con-albaricoques-y-chocolate