Savarin de cacao al jerez



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Almíbar

Jerez: 100 cc
Agua: 500 cc
Azucar: 500 grs.
Chocolate semi amargo: 100 g

Crocantes de jamón crudo

Jamón crudo en fetas: 100 g

Granita de jerez

Jugo de Limón: 1 cda.
Jerez: 200 cc
Agua: 250 cc
Azucar: 120 grs.

Masa

Azucar: 50 grs.
Harina: 200 grs.
Manteca fundida: 80 grs.
Sal: Una pizca
Cacao Amargo: 20 grs.
Huevos: 4 Unidades
Levadura: 20 grs.
Miel: 20 grs.

Varios

Membrillos en almíbar: A gusto
Crema chantilly: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en un bowl los huevos y bata hasta romper el ligue, luego incorpore el azúcar y la miel liquida mientras bate, una vez incorporados los ingrediente agregue la *levadura* previamente desmigada, mezcle nuevamente y añada los ingredientes secos, *harina*, cacao y sal previamente tamizados, una los ingredientes y por ultimo incorpore la *manteca* fundida a temperatura ambiente
- Cubra con papel film y deje reposar en un lugar calido hasta que doble su volumen.

Almíbar

- Coloque en una *cacerola* agua y azúcar y lleve al fuego, una vez que rompa hervor incorpore el *chocolate* picado, mezcle hasta que se funda, Lugo pase la preparación a un bowl y lleve a un baño maría invertido, una vez que entibie incorpore el jerez

Granita de jerez

- Coloque en una *cacerola* agua y azúcar, lleve al fuego y una vez que tome temperatura agregue el *jugo* de *limón*, mezcle y una vez que rompa hervor incorpore el jerez mientras mezcla, retire del fuego y lleve a un baño maría invertido.
- Una vez fría la preparación vierta sobre una placa de 20 x 30cm y reserve en el freezer durante 4 horas como mínimo
- Raspe con un tenedor para obtener la granita.

Crocantes de jamón crudo

- Acomode sobre un plato dos hojas de papel absorbente blanco, sobre este disponga las *fetas* de *jamón* crudo y cubra nuevamente con papel absorbente, luego coloque encima otro plato para que las *fetas* no se doblen y cocine en microondas por periodos cortos hasta que las *fetas* se sequen.

Armado

- Una vez transcurrido el tiempo de reposo de la masa desgasifíquela y colóquela dentro de una manga sin *boquilla*.
- Enmanteque los moldes de minisavarin y resérvelos en la heladera, una vez fríos rellénelos con la masa, déjelos levar nuevamente 20 minutos y luego cocínelos en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 10 a 12 minutos
- Desmolde en caliente y humedézcalos con abundante *almíbar*.

Presentación

- En el centro del plato coloque el membrillo en *almíbar*, encima disponga un savarin, decore con *crema* chantilly, granita de jerez y crocante de *jamón* crudo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/savarin-de-cacao-al-jerez