Semiesfera de galleta de chocolate



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Baño de chocolate

Gelatina sin sabor: 1 cdita.
Agua: 250 cc
Glucosa: 1 cda.
Azucar: 350 grs.
Cobertura negra: 600 g

Decoraciones de chocolate

Cobertura negra: 150 g
Cobertura blanca: 150 g

Mousse de galleta de chocolate

Chocolate de leche: 300 g
Crema de leche: 350 grs.
Galleta con chispas de chocolate molida: 450 g
Azucar: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Funda las coberturas y luego tablee el 50% de cada una hasta llegar a los 26°C, una con el resto de cobertura y mezcle
- Debe tablear cada cobertura por separado.

Decoraciones de chocolate

- Sobre uno de los extremos de un rectángulo de acrílico, vuelque, con la ayuda de una espátula una pequeña parte de la cobertura blanca y en el otro extremo cobertura negra, vibre sobre la mesada y reserve en la heladera solo unos minutos.

Baño de chocolate

- Prepare un jarabe, en una olla coloque el azúcar junto con la *gelatina*, incorpore la glucosa y el agua, cocine a fuego lento y una vez que rompa hervor retire.
- Con hojas de papel encerado realice 4 o mas conos, la boca debe quedar recta por lo tanto corte la punta
- Coloque dentro de estos una pequeña porción de cobertura negra, gire el cono para que las paredes queden cubiertas de **chocolate** y luego quite el excedente.
- Una vez firme el *chocolate* quite el papel.

Mousse de galleta de chocolate

- En un bowl frío vuelque la *crema*, comience a batir a velocidad baja y cuando este semi montada incorpore el azúcar y suba la velocidad, bata hasta montarla por completo
- Una vez obtenidos picos firmes incorpore a la *crema* la cobertura de leche en tres partes, bata a velocidad suave para que se unan a los ingredientes, por ultimo espolvoree con las galletas previamente rotas con las manos y mezcle con una espátula hasta lograr una preparación homogénea.

Armado

- Retire el acrílico de la heladera y con una cortante circular de aproximadamente 8cm de diámetro corte la cobertura blanca, con un cortante de 4cm de diámetro corte la cobertura negra, luego tome un cortante de 2cm de diámetro, caliéntelo sobre el fuego 30 segundos y colóquelo sobre el circulo de cobertura negra en uno de los lados, no debe quedar en el centro, reserve nuevamente en la heladera unos minutos.
- Tome la planche de acrílico y muévala para que el *chocolate* se despegue y desmolde los círculos
- Proceda del mismo modo con el resto del *chocolate* según la cantidad de *mousse* que desee.
- Vierta la *mousse* dentro de moldes de silicon, empareje la superficie con una espátula y reserve en la heladera durante aproximadamente 40 minutos.

- Para el baño de chocolate

- Vuelque la cobertura negra dentro de un bowl, luego incorpore de a poco y en forma de hilo el jarabe mientras mezcla con un globo, la consistencia debe ser liquida.
- Transcurrido el tiempo de reposo de la *mousse* desmóldelas y acomódelas sobre una placa con una rejilla, báñelas con cobertura negra y vibre para quitar el excedente.

Presentación

- Dibuje en un plato una línea con cobertura negra, luego en el centro coloque un circulo de cobertura blanca, encima acomode una *mousse* de *chocolate*
- Tome un círculo de *chocolate* negro y colóquelo dentro del cono, luego acomódelo sobre la *mousse*, decore con el baño de *chocolate*.

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