Sinfonía de chocolate con naranja

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de naranja

Azucar: 10 grs.
Gelatina: 8 cdita. de te
Yemas: 25 g
Crema de leche: 150 grs.
Jugo concentrado de naranja: 50 g
Piel de naranja: 1 Tira

Crema inglesa

Leche: 1/2 L
Crema de leche: 500 grs.
Azucar: 100 grs.
Yemas: 200 g

Dacquoise de avellanas

Polvo de avellanas: 300 g
Harina: 80 grs.
Polvo de Almendras: 200 grs.
Azucar: 160 grs.
Claras: 600 grs.
Azúcar glass: 400 g

Mouse de chocolate

Crema de leche: 500 grs.
Chocolate con leche: 600 g
Gelatina: 10 cdita. de te

Varios

Chips de naranja: A gusto
Hojas de menta: A gusto
Cigarillos de chocolate: A gusto
Glaceado de chocolate: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Dacquoise de avellanas

- Tamice el azúcar glass junto con el polvo de avellanas, polvo de almendras y la *harina*.
- Bata las claras añadiendo de a poco el azúcar hasta obtener picos firmes
- Una vez firmes retire e incorpore los ingredientes secos anteriormente tamizados, mezcle bien hasta incorporarlos por completo.
- En una placa con una *plancha* siliconada extienda la preparación, espolvoree con azúcar glass y cocine en horno precalentado a 180°C durante 30 minutos aproximadamente

Crema inglesa

- Bata las yemas junto con el azúcar hasta blanquearlas.
- Coloque la leche junto con la *crema* de leche en una *cacerola* y lleve al fuego, una vez que rompa hervor vierta solo una pequeña parte sobre las yemas para atemperarlas, mezcle y luego vierta las yemas sobre la leche caliente, lleve la *cacerola* nuevamente al fuego y mezcle con una cuchara de madera.

Crema de naranja

- Hidrate en agua fría las hojas de *gelatina*.
- Lleve una *cacerola* al fuego e incorpore la *crema* de leche junto con la piel de **naranja**, azúcar y yema de *huevo*, mezcle y una vez que rompa hervor añada el concentrado de **naranja**, mezcle y agregue la *gelatina* hidratada, mezcle nuevamente hasta disolver por completo la *gelatina*.
- Vierta la preparación en pequeños moldes siliconados y una vez fría reserve en el freezer hasta que estén firmes, luego desmolde.

Mouse de chocolate

- Hidrate en agua fría las hojas de *gelatina*.
- Coloque el **chocolate** picado en un bowl y una vez que la *crema* inglesa rompa nuevamente hervor vierta la *crema* sobre este, deje reposar unos minutos, incorpore las *gelatina* hidratada y luego mezcle hasta fundirlo por completo.
- Bata la *crema* de leche hasta semi montarla, luego incorpórela al *chocolate* fundido y mezcle bien.

Armado

- Coloque en moldes siliconados individuales una *crema* de *naranja* por molde, encima vierta la Mouse de *chocolate* y reserve en el freezer hasta que estén firmes
- Luego desmolde y cubra con el *glaceado* de *chocolate*.

- Una vez frió el dacquoise de avellanas córtelo con un aro de 8cm de diámetro aproximadamente.
- Coloque en un plato un disco de dacquoise y sobre este acomode una Mouse de de *chocolate*.

Presentación

- Decore el plato con hojas de *menta*, cigarrillos de *chocolate*, chips de *naranja* y salsa de *naranja*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sinfonia-de-chocolate-con-naranja