Sinfonía de chocolate



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aderezo

Vinagreta: 5

Crema pastelera

Leche: 400 cc
Azucar: 150 grs.
Fecula De Maiz: 40 grs.
Yemas: 5 Unidades

Guarnición

Cayote: 200 Unidad

Lágrimas de chocolate

Chocolate Cobertura Blanco: 300 g
Chocolate Cobertura Negro: 300 g
Aceite Neutro: 1 cda.

Mousse de chocolate

Chocolate Cobertura Negro: 200 g
Licor de naranja: 30 cc
Crema Batida: 150 cc

Relleno - Ganache

Leche: 70 cc
Huevo: 1 Unidad
Chocolate Cobertura Negro: 180 g

Salsa

Laurel: 1 Hoja

Salsa de naranjas

Azucar: 40 grs.
Naranjas: 3 Unidades
Fecula De Maiz: 5 grs.
Agua: Cantidad necesaria

Soufflé de chocolate

Azucar: 1 cdas.
Claras de huevo: 4 Unidades
Crema pastelera: 600 g
Cacao Amargo: 20 grs.

Tarta de chocolate (Masa)

Porotos: 100 g
Huevos: 2 Unidades
Harina 0000: 500 g
Azucar: 200 grs.
Manteca: 200 g

Preparación de la Receta

Lágrimas de chocolate

- Pique groseramente el **chocolate** y funda sobre baño María a fuego bajo y con poca agua.
- El *chocolate* no debe sobrepasar los 45ºC.
- Repita esta operación con el *chocolate* blanco.
- Agregue el aceite para diluirlo.
- Corte tiras de acetato de 10 cm de ancho.
- Aceite una placa y cubra con láminas de acetato o papel *manteca*.
- Genere un marmolado con el *chocolate* blanco y el *chocolate* negro.
- Pase una espátula para formar el marmolado.
- Retire las tiras de acetato, doble formando una lágrima y disponga dentro de un aro cortapasta para que conserven la forma.
- Reserve en la heladera

Mousse de chocolate

- Pique groseramente el *chocolate* y funda sobre baño María a fuego bajo y con poca agua.
- El *chocolate* no debe sobrepasar los 45ºC.
- En un bowl bata la *crema* a 3/4 de su punto, incorpore el *chocolate* fundido de un solo golpe.
- Mezcle con batidor de alambre.
- Aromatice con el *licor* de *naranja*.
- Llene una manga y rellene la lágrima de *chocolate*.

- Reserve en la heladera hasta el momento de servir.

Tarta de chocolate

- Bata ligeramente los huevos.
- En un bowl mezcle la *manteca* pomada y el azúcar con la ayuda de las manos.
- Agregue los huevos batidos.
- Incorpore poco a poco la *harina* hasta homogeneizar.
- Termine de amasar en la mesada hasta obtener una masa lisa.
- Cubra con un film y deje descansar en la heladera durante 2 hs.
- Estire con un palote hasta 5 mm de espesor.
- Coloque un aro cortapasta de 20 cm de diámetro sobre una placa en centro disponga la masa, cubra con film y cubra con porotos
- Elimine los excedentes de masa.
- Cocine en el horno moderado 180ºC
- Durante 15 minutos.
- Retire los porotos y termine la cocción durante 10 minutos más.

Relleno - Ganache

- Hierva la leche con la *crema*.
- Pique groseramente el *chocolate* y lleve a un bowl.
- Agregue la leche con la *crema* y revuelva hasta que derrita.
- Incorpore el *huevo*.

Armado

- Rellene la masa de tarta precocida.
- Y cocine en el horno moderado 180ºC
- Durante 15 minutos.
- Deje enfriar en la heladera.

Crema pastelera

- Lleve la leche a ebullición.
- Bata las yemas con el azúcar.
- Vierta la leche sobre esta mezcla sin dejar de revolver.
- Lleve a baño María revolviendo constantemente.
- Agregue poco a poco la fécula.

Soufflé de chocolate

- Enmanteque los moldes para soufflé.
- Espolvoree con azúcar.
- Bata las claras a punto nieve

- Incorpore el azúcar.
- En un bowl mezcle la *crema* pastelera con el cacao.
- Agregue una parte de las claras y mezcle enérgicamente.
- Incorpore el resto en forma envolvente.
- Llene una manga de repostería y rellene los moldes hasta 3/4 de su capacidad.
- Lleve a una placa para horno con agua.
- Cocine en el horno caliente 200ºC
- Durante 15 minutos aproximadamente.

Salsa de naranjas

- Exprima las naranjas.
- Disuelva la fécula con agua.
- En una *cacerola* lleve a hervor el *jugo* de naranjas con el azúcar.
- Agregue la fécula, y revuelva hasta espesar.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de tarta, forme un dibujo con *chocolate* fundido, rellene con la salsa, en otro costado sirva la *mousse* y en el otro costado un soufflé.

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