

Te con amigas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Copa de mousse de chocolate y helado de frambuesa

Cacao en Polvo: A gusto

Frambuesas frescas o congeladas: 300 g

Helado de chocolate amargo: 500 g

Merengues de cacao: A gusto

Mousse de chocolate, higos y frambuesas

Chocolate amargo: 200 g

Yemas: 5 Unidades

Azucar: 120 grs.

Agua: 100 cc

Claros: 2 Unidades

Crema de leche semi montada: 200 g

Azucar: 150 grs.

Pulpa de frambuesas: 1 Taza

Higos secos: 50 g

Agua: 2 cdas.

Muffins

Chocolate amargo: 150 g

Crema de leche: 250 grs.

Azucar: 1 Taza

Manteca derretida: 50 g

Ralladura de naranja: 2 cdita.

Huevos: 2 Unidades

Chocolate picado: 100 g

Harina Leudante: 1 3/4 Taza

Jugo de Naranja: 2 cdas.

Torta trufada de brioche y chocolate

Trufas negras: 35 Unidades

Agua tibia: 3 cdas.

Azucar: 30 grs.

Yemas: 3 Unidades

Harina: 600 grs.

Huevos: 4 Unidades

Levadura: 40 grs.

Cacao: 1/2 Taza

Chocolate rallado: 1/2 Taza

Crema de leche: 60 grs.

Manteca pomada: 350 grs.

Manteca derretida: 150 g

Preparación de la Receta

Torta trufada de brioche y chocolate

- Coloque en un bowl la *levadura* junto con el azúcar, una cucharada de *harina* y el agua tibia, mezcle y deje reposar durante 20 minutos.
- En otro bowl coloque las yemas junto con los huevos, mezcle hasta romper el ligue e incorpore la *crema* de leche y una pizca de sal, mezcle nuevamente.
- Coloque en un bowl la *harina* tamizada junto con los huevos batidos, la mezcla de la *levadura* y los cubos de *manteca* pomada, una los ingredientes con las manos y amase hasta que no se pegue más
- Cubra con papel film y deje reposar en la heladera o en un lugar fresco hasta que doble su volumen.
- Transcurrido el tiempo de reposo divida la masa en cuatro partes iguales, luego divida cada bollo en pequeños bollos, tiene que lograr entre 28 y 30 bollitos
- Arme los bollitos con las palmas de las manos, luego pinche dentro de cada uno una trufa de *chocolate*.
- Mezcle en un bowl el azúcar junto con el cacao y el *chocolate* rallado.

Muffins

- Derrita el *chocolate*.
- Coloque en un bowl la *harina* junto con el azúcar, una pizca de sal, la ralladura de *naranja* y el *chocolate* picado, mezcle.
- En otro bowl coloque la *crema* de leche junto con la *manteca* derretida, los huevos, el *jugo* de *naranja* y el *chocolate* derretido, mezcle bien.
- Una vez que tiene las dos preparaciones terminadas únalas, mezcle bien hasta lograr una preparación homogénea.

Mousse de chocolate, higos y frambuesas

- Funda el *chocolate*.
- Realice un *almíbar* con 100cc de agua y 150 gramos de azúcar.
- Bata las yemas a blanco, luego incorpore el *almíbar* en forma de hilo mientras sigue batiendo hasta que se enfríe.
- Por otro lado realice otro *almíbar* con 120g de azúcar y dos cucharadas de agua, cocine a fuego mínimo hasta llegar a punto bolita.
- Bata las claras hasta formar un merengue, luego incorpore el *almíbar* en forma de hilo mientras bate continuamente hasta formar picos firmes.
- Remoje los higos en agua tibia durante 20 minutos, luego píquelos.

- Coloque en un bowl la pulpa de frambuesas junto con los higos y el *chocolate* fundido, las yemas, la *crema* de leche semi montada y el merengue en tres etapas mientras mezcla en forma envolvente.
- Coloque la preparación en una manga y reserve en la heladera durante 20 minutos aproximadamente.

Copa de mousse de chocolate y helado de frambuesa

- Lleve las copas a la heladera durante 1 hora aproximadamente.
- Una vez frías sirva en cada copa una bocha de helado de *chocolate*.

Armado

- En un molde previamente enmantecado acomode los bollitos de masa brioche juntas pero no apretados, pinte con *manteca* derretida, espolvoree con la mezcla de *chocolate*, azúcar y cacao, nuevamente bollitos, pinte con *manteca* y espolvoree con la mezcla de azúcar y cacao, así hasta completar el molde
- Cocine en horno precalentado a 170°C durante 30 a 35 minutos.
- Tome los pirotines y colóquelos dentro de los moldes de silicona, luego rellene con la preparación de muffins, cocine en horno por aproximadamente 10 a 15 minutos.
- Llene las copas con helado de *chocolate* con la *mousse* de *chocolate* y frambuesas

Presentación

- Decore las copas con merenguitos de cacao y espolvoree con cacao en polvo
- Lleve a la heladera hasta que la *mousse* este firme.
- Bañe los muffins con *chocolate* derretido.
- Decore la torta con azúcar impalpable y cacao en polvo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/te-con-amigas>