

Texturas de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Caramelo de chocolate

Cocoa: 1 cda

Azúcar refinada: 350 g

Agua: 150 cc

Glucosa: 1 cda.

Cosmopolitan con infusión de cacao

Jugo de arándanos: 5 Onza

Cointreau: 1 Onza

Granos de Cacao tostado: 50 g

Vodka: 1 Onza

Cremoso de chocolate

Chocolate de leche: 400 g

Queso Crema: 350 grs.

Trufa de chocolate

Cobertura de leche: 200 g

Agua: 150 cc

Cobertura de chocolate negro: 300 g

Chocolate blanco: 300 grs.

Cocoa: 1 Taza

Preparación de la Receta

Caramelo de chocolate

- En una *cacerola* coloque el azúcar, agua y la glucosa, lleve a fuego mínimo y cocine hasta obtener un caramelo dorado, terminada la cocción retire del fuego y agregue la cocoa,

mezcle bien.

- Sobre una placa con una *plancha* siliconada vierta el caramelo y deje reposar
- Cuando el caramelo este tibio tome con las manos pequeños trozos, o sea, estire el caramelo dando forma de gotas con puntas como agujas

Trufa de chocolate

- Funda la cobertura negra en agua, luego mezcle y deje reposar en un lugar seco durante una semana.
- Funda el **chocolate** blanco y luego temple sobre la mesada el 50%, una vez que llegue a los 26° una con el 50% del **chocolate** restante, mezcle bien.
- Proceda del mismo modo con la cobertura de leche.
- Tome una hoja de papel *manteca* y realice un cornet, luego llénelo con la cobertura de leche.
- Sobre un rectángulo de acrílico de aproximadamente 20cm de largo y 10cm de ancho realice varios círculos grandes con la cobertura de leche que reserve en el cornet, deben salir del rectángulo, luego cubra con una fina capa de la cobertura blanca, vibre el acrílico sobre la mesada para que el *chocolate* quede parejo y reserve en la heladera hasta que este firme, luego retire y con un escalpelo marque sobre el *chocolate* un triángulo, reserve nuevamente en la heladera unos minutos y luego quite el triángulo del acrílico.

Cremoso de chocolate

- Funda el *chocolate* de leche.
- Trabaje el queso *crema* unos minutos con una espátula para lograr una textura más suave, luego coloque dentro del bowl de la batidora y comience a batir lentamente mientras incorpora en forma de hilo el *chocolate* de leche, bata unos segundos a máximo.

Cosmopolitan con infusión de cacao

- En un shaker coloque hielo, luego incorpore el vodka, el cointreau, *jugo* de *arándanos* y los granos de cacao previamente tostados, luego tape y bata.

Armado

- Arme las trufas, espolvoree las manos con *cocoa*, tome una pequeña porción del *chocolate* y forme bolitas, proceda del mismo modo con el resto, acomódelas sobre una placa con papel *manteca* y pínchelas con un *palillo*
- Trempe las trufas con la cobertura blanca, o sea, tómelas del *palillo* y sumérjalas dentro de la cobertura y luego deje escurrir para quitar el excedente, déjelas reposar en la heladera unos minutos
- Forme un cornet y llénelo nuevamente con la cobertura de leche.
- Quite los palillos de las trufas con mucho cuidado, llene los huecos de los palillos con la cobertura de leche, por último realice líneas sobre las trufas, reserve nuevamente en la heladera.

Presentación

- Dibuje sobre el plato de presentación una línea con alguna de las coberturas, encima acomode el triangulo de cobertura blanca, luego decore con una quenelle de cobertura negra y por ultimo acomode un dos trufas
- Decore con las gotas de caramelo y líneas de diferentes coberturas.
- Acompañe con el cosmopolitan.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/texturas-de-chocolate>