# Torre de pasta phillo con cremoso de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Cremoso de chocolate de metate

**Agua**: 200 cc
**Chocolate negro**: 400 g
**Queso Crema**: 400 grs.

### Piruleta

**Cobertura de leche**: 200 g
**Pistachos**: 2 cdas.
**Carambola**: 1 Unidad
**Cobertura blanca**: 300 g

### Sopa

**Pulpa de Maracuyá**: 1 Taza

### Torre

**Azúcar glass**: 50 g
**Cacao**: 50 g
**Masa Philo**: 300 g
**Manteca de cacao**: 100 g

## Preparación de la Receta

### Cremoso de chocolate de metate

- En el bowl de la batidora coloque el queso *crema* que debe estar a temperatura ambiente, el **chocolate** fundido y el agua, trabaje con el mezclador mariposa hasta lograr una

preparación homogénea.
- Tome una manga y rellene el 70% con el cremoso.

## Piruleta

- Funda la cobertura blanca y tablee sobre la mesada el 30% hasta llegar a los 22°C, luego vuelque sobre el 70% de la cobertura y mueva el *chocolate* para templarlo
- Reserve en la heladera durante aproximadamente 5 a 7 minutos.
- Pele la carambola y córtela en rodajas.

## Torre

- Extienda una hoja de masa philo y con la ayuda de una brocha píntela con *manteca* de cacao fundida, luego espolvoree con azúcar glass y cacao en polvo, doble la hoja por la mitad y pincélela nuevamente con *manteca* de cacao, proceda del mismo modo, espolvoree con azúcar y cacao, doble nuevamente y pincele con *manteca* de cacao y proceda del mismo modo, doble por ultima vez y pincele con *manteca*
- Con un corta pasta circular de aproximadamente 2 o 3cm de diámetro corte la masa, luego con un *palillo* realice a cada disco de masa un agujero en el centro
- Acomode los discos en una placa y cocine en horno precalentado a 160°C durante aproximadamente 7 a 10 minutos.

## Armado

- Trempe el 70% de las rodajas de carambola en la cobertura de leche y resérvelas sobre una placa con papel *manteca*.
- Arme un cornet con papel encerado y llénelo con la cobertura blanca que reservo en la heladera.
- Sobre una placa acomode palillos de brochette y alrededor de uno de los extremos de cada *palillo* disponga pistachos en forma de circulo, tome el cornet con cobertura blanca y realice líneas en forma diagonal quedando las frutas cubiertas de chocolates, formando paletas, reserve en la heladera.
- Tome un disco de masa philo y cúbralo con el cremoso de *chocolate*, luego acomode encima otro disco y nuevamente cubra con cremoso, proceda de esta forma hasta formar una torre de 5 discos de masa philo.
- Licue la pulpa de *maracuyá*.

## Presentación

- Sobre el plato de presentación coloque una pizca del cremoso y sobre este acomode la torre de masa philo, luego pinche en el centro de la torre una paleta de pistachos con *chocolate* blanco y decore con las carambolas trempadas
- Acompañe con la *sopa* de *maracuyá*.

## Tips

-

## - Intención

- Mostrar el trabajo de la pasta phillo con otros sabores, remarcar el trempado del producto y el uso del punto muerto del *chocolate* para dar formas.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/torre-de-pasta-phillo-con-cremoso-de-chocolate**