

Baño chocolate

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Glaseados · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Ángeles-Argentina

INGREDIENTES

0

60 gr Chocolate Negro

300 gr Azúcar

1 Sal

400 ml Agua — hirviendo

60 gr Maicena

1 cucharadita/s Vainilla

40 gr Mantequilla

ELABORACIÓN

A veces le agrego 2 cucharadas de dulce de leche, en este caso quito 50 gr de azúcar. Disolver el chocolate (previamente picado) con el azúcar, la sal y el agua hirviendo (si le coloco dulce de leche lo hago en este momento) Disolver la maicena en un poco de agua fría, e incorporar a la mezcla anterior. Cocinar a fuego mínimo, revolviendo continuamente, hasta que espese; dejamos cocinar dos minutos mas. Retiramos del fuego, agregamos la esencia de vainilla y la manteca. Tapar con film, para que no se produzca una película en la superficie. Una vez tibio usarlo para el relleno y/o para cubrir.

Recomiendan usar una cucharada mas de maicena, si se va a usar con manga pastelera yo nunca lo use de esta forma, así que lo hago tal cual la receta Espero les guste, sale un bizcocho húmedo, si lo conservan en heladera, es conveniente sacarlo 1 hora antes, queda mas rico. Los surcos los hice con una espátula finita y en el centro le pongo chocolate blanco en rama, deshecho o chocolate blanco rallado o coco... a gusto de cada uno