

Chocolate alpino

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

Base

40 gr Arroz inflado - o frutas secas

250 gr Chocolate Negro - semi amargo templado 45°

Elaboración

200 gr Chocolate Negro - Semi amargo templado

Relleno

75 ml Brandy

450 gr Chocolate Negro - semi amargo

220 gr Fondant

200 gr Mantequilla - pomada

150 gr Pasas de uva - rhum

50 ml Ron

ELABORACIÓN

BASE:

Mezclar los 250 g. de chocolate templado con el crocante y estirar una capa de 5 a 7 mm de espesor en un molde rectangular (aprox. 30 x 40cm) sobre papel manteca.

Dejar que esta capa prenda y sobre ella colocar la mitad del relleno:

RELLENO:

Para hacer el relleno, fundir los 450g. de chocolate y bajar la temperatura a 28°C.

Mezclar la manteca pomada con el fondant con la lira, hasta obtener una pasta homogénea.

Incorporar el chocolate de a poco y el licor elegido. Reservar a temperatura ambiente.

ARMADO:

Mezclar los 250 g. de chocolate templado con el crocante y estirar una capa de 5 a 7 mm de espesor en un molde rectangular (aprox. 30 x 40cm) Sobre papel manteca. Dejar que esta capa prenda y sobre ella colocar la mitad del relleno.

Sembrar la ganache con las pasas de uva hidratadas y escurridas.

Colocar la ganache restante y alisar formando una capa pareja.

Bañar con el chocolate de la COBERTURA. Dejar la preparación en reposo hasta que prenda la cobertura.

Cortar del tamaño deseado.