

Creador: Luisli

✖ Descripción:

Una manera creativa de sorprender con un postre diferente, la base es un bizcocho de chocolate que al meterte en la boca con el aire de menta recuerda al aftereight, las especificaciones le dan la hidratación y suavidad necesaria. No sé muy bien por qué todas las esferificación es inversas salen alargadas...

Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Mide bien las sales en la esferificación y no digas lo que es, que la gente descubra a que le recuerda.

Ingredientes para 6 personas :

- 50 Mantequilla
- 70 Chocolate 70% cacao
- 80 gr de azúcar
- 1 uds de Huevo
- 25 gr de Harina
- 200 gr/ml de Leche
- 1,5 gr de Lecitina de Soja
- 2 sobres de Menta Poleo o Fresca
- unas gotas de colorante verde
- 1 cucharadita de Azúcar
- 480 ml de Agua
- 2 gr de Alginato de Sodio
- 1/2 vaso de Leche
- Cáscara de medio limón
- 3 uds de Yema de huevo
- 1 cucharadita de Azúcar
- 1 gr de Lactato de Calcio
- Agua fría

Preparación:

Paso 1

BASE de CHOCOLATE 1.- Derretimos los 50gr de mantequilla con los 70gr de chocolate 70% hasta conseguir una masa homogénea que dejamos templar para no cuajar el huevo cuando se lo añadamos. 2.- Añadimos 80gr de azúcar removiendo permanentemente. 3.- Añadimos el huevo sin dejar de remover. 4.- Por último, 25 gr harina pasada por un tamiz y removemos. Se puede hacer el Termomix. Si queremos ampliar las cantidades, con lo que sobra le añadimos algo más de harina y nueces y tendremos un brownie. Se engrasa un papel de aluminio y se vierte una capa fina de masa que va al horno precalentado a 70grados hasta estar cuajada. Dejar enfriar.

Paso 2

ESPUMA DE MENTA: 1.- Ponemos a calentar los 200gr de leche e infusionamos 2 sobres de menta poleo y algo de menta fresca. 2.- Añadimos la cucharada de azúcar y el colorante hasta ver un verde intenso. 3.- Añadimos

1,5gr de Lecitina y batimos con la batidora. 4.- Pasamos a un cacharro cuadrado y ESPUMAMOS la leche verde con aroma a menta hasta conseguir la espuma. 5.- Dejar reposar. Ojo la Espuma se baja a la hora y media aproximadamente.

Paso 3

Caviar de Crema: 1.- Mezclamos los 480 de agua con los 2 gr de alginato con batidora y dejamos enfriar en la nevera unos 15 minutos en un bol grande. 2.- Calienta el 1/2 vaso de leche con una cáscara de limón. Retira la cáscara y sin hervir añade una yema de huevo batida con un poco de azúcar y remueve rápido, si lo quieres más color natillas ponle colorante amarillo. Deja templar. 3.- retira 80 gr/ml de la leche anterior y mezclaba con 1 gr de Lactato de Calcio, mézclalo con la batidora. 4.- Saca el agua con el alginato que tenías en la nevera y prepara otro bol con agua fría. 5.- Con una jeringa de caviar toma leche con huevo y lactato y ve vertiendo pequeñas gotas en bol de agua y lactato. 6.- Déjalas reposar 3 minutos y pásalas al baño de agua fría para lavarlas. Usa una cuchara con agujeros. Si no tienes jeringa usa una cuchara, tendrás especificaciones más grandes. 7.- Sácalas del baño de agua fría y déjalas escurrir un poco. Usa la cuchara de agujeros.

Paso 4

PRESENTAMOS: 1.- en plato de bocado o cuchara de servicio ponemos una porción e chocolate, si es irregular queda más bonito que si es cuadrado. 2.- Vertimos una pequeña cantidad de bolas de caviar en un lado. 3.- En el otro lado del chocolate ponemos una cucharada de aire de menta. 4.- A la boca de un bocado.