CHOCOLATE A LA TAZA CON MELINDROS DE CACAO

Sergi Vela

1.1-MELINDROS DE CACAO

Ingredientes
90 gr de yemas de huevo
50 gr de azúcar
110 gr de claras de huevo
150 gr de azúcar
70 gr de harina floja
10 gr de cacao en polvo Selección 22 CHOCOVIC
4 gr de impulsor
2 gr de sal

Proceso
1-Montar las yemas de huevo con el primer azúcar.
2-Tamizar la harina, el cacao en polvo y el impulsor.
3-Montar las claras con la sal y el segundo azúcar.
4-Añadir a las yemas montadas, la mitad de claras montadas, mezclando con delicadeza con la ayuda de una lengua.
5-Incorporar la mitad de la mezcla tamizada (harina, cacao, impulsor).
6-Añadir el resto de claras montadas y finalizar este batido incorporando la totalidad de la parte sólida previamente tamizada.
7-Dosificar melindros con la ayuda de una manga con boquilla grande lisa, sobre un papel de horno y cocer 7 m a 230ºc.

CHOCOLATE A LA TAZA

Ingredientes
1litro de leche entera
1 vaina de vainilla Burbon
1 gr de sal
100 gr de azúcar moreno
30 gr de almidón de maíz
50 gr de mantequilla
100 gr de Cobertura chocolate negro Tobado 64,5%
125 gr de Cobertura chocolate negro Ocumare 71,1%

Proceso
1-Infusionar la leche, con la vaina de vainilla Burbon, el azucar moreno y la sal.
2-Realizar un roux con la mantequilla fundida y el almidón de maíz.
3-Incorporar la primera parte de la receta y mezclar con el roux, llevando el conjunto a ebullición y cocer sin dejar de remover con la ayuda de una barilla.
4-Verter sobre la cobertura en gota y mezclar el conjunto, sirviendo el chocolate bien caliente.