

CORAZÓN ORIGINS



Dificultad



Productos

- Chocolate Origins 82%
- Azúcar Nevada
- Mara Chocolate leche
- Springel Chocolate



Utensilios

- Batidora
- Microondas
- Espátula
- Molde silicona

MOUSSE CHOCOLATE

	Ingredientes	Elaboración
530 g. 200 g. 300 g. 500 g.	Origins 82% Leche Nata 35% M.G. Nata Semimontada 35% M.G.	Hervir la nata con la leche e incorporar al Chocolate Origins 82% . Cuando la mezcla esté a 40°C incorporar la nata semimontada. Llenar moldes.

GALLETA DE MANTEQUILLA

	Ingredientes	Elaboración
700 g. 400 g. 200 g. 120 g. s/c	Harina floja Mantequilla Azúcar Nevada Huevo entero Vainilla	Mezclar el Azúcar Nevada con la mantequilla hasta formar una crema. Añadir el huevo a temperatura ambiente y la vainilla. Incorporar la harina tamizada. Amasar con pala a velocidad lenta. Estirar y cortar. Hornear a 150°C unos 14 minutos.

Montaje y acabado

Bañar el Mousse Chocolate con **Springel Chocolate** a 35-40°C.
Acabarlo con una reja de chocolate leche **Mara** y decorar al gusto.