



# Atelier de Cocina

## LA OTRA DEBILIDAD HUMANA

### Ingredientes:

#### **Biscocho de chocolate con leche:**

150 grs. de cobertura de leche (40% cacao)  
125 grs. de mantequilla  
75 grs. de yemas  
25 grs. de azúcar (mejor si es invertido)  
125 grs. de claras  
65 grs. de azúcar  
60 grs. de harina floja

#### **Crema de chocolate:**

150 grs. de leche  
150 grs. de nata  
30 grs. de yemas  
30 grs. de azúcar  
150 grs. de cobertura de leche

#### **Helado de chocolate:**

650 grs. de leche  
30 grs. de té  
85 grs. de azúcar (1/2 normal,  $\frac{1}{2}$  invertido)  
200 grs. de cobertura de leche

#### **Salsa de chocolate:**

125 grs. de leche  
20 grs. de glucosa o azúcar  
240 grs. de cobertura de leche

#### **Placa de chocolate:**

200 grs. de cobertura de chocolate



# Atelier de Cocina

## Elaboración:

**El bizcocho:** pomar la mantequilla y mezclar con la cobertura fundida. Agregar las yemas y los 25 grs. de azúcar (mejor si es invertido), mezclando hasta obtener una masa lisa. Montar las claras, agregar los 65 grs. de azúcar con la harina tamizada e incorporar esta mezcla a la preparación anterior. Extender en un molde a una altura de un centímetro y medio. Cocer a 200° C durante 15 minutos.

**Crema de chocolate:** hervir la leche y la nata. Por otro lado, mezclar las yemas y el azúcar. Verter el líquido encima de esta mezcla y cocer hasta 85° C (igual que una crema inglesa). Verter entonces sobre la cobertura troceada, dejar reposar y emulsionar. Guardar en frío.

**Helado de chocolate:** hervir la leche y verter encima del té. Tapar e infusionar durante 4 minutos. Colar y verter el azúcar. Calentar hasta 65° C, verter la cobertura troceada y mezclar bien. Dejar enfriar y meter en la heladora.

**Salsa de chocolate:** hervir la leche y la glucosa y verter encima la cobertura troceada. Dejar reposar unos instantes y emulsionar. Colar y enfriar.

**Placa de chocolate:** atemperar la cobertura, pintar cuadrados de PVC y dejar enfriar (se puede poner peso encima para que sean totalmente planos). Una vez fríos, retirar el plástico, cortar triángulos (más grandes que el bizcocho) y utilizar.

## Montaje o presentación:

Cortar un triángulo de bizcocho de chocolate y volver a cortar por la mitad (con cuidado). Rellenar con la crema de chocolate y unir los dos bizcochos. Cubrir con la plaza de chocolate y acompañar con un quenelle de helado de chocolate y con un poco de salsa de chocolate.