



MARQUISE DE CHOCOLATE

Tiempo de preparación: Cantidad de porciones: Dificultad:

🕒 6h 25min 👤 8 personas ●●○ Medio

Ingredientes

Leche	250ml
Azúcar	50g
Yemas	3
Gelatina sin sabor	7g
Agua	35ml
Chocolate semiamargo	500g
Crema de leche	400ml

BAÑO BRILLANTE DE CHOCOLATE CANTIDAD

Azúcar	180g
Crema de leche	120ml
Agua	150ml
Agua	36ml
Cacao Amargo	60g
Gelatina sin sabor	6g

Preparación

1. Realizar una crema Inglesa, colocando en un bowl las yemas con la mitad del azúcar y mezclar. Calentar en una olla la leche con el resto del azúcar. Verter la leche tibia sobre las yemas con azúcar y mezclar bien. Volcar nuevamente la preparación a la olla y revolver constantemente hasta que apenas empiece a espesar (85 grados).
2. Picar el chocolate en trozos pequeños y volcar la crema Inglesa sobre el chocolate y dejar derretir 5 minutos. Mezclar con una espátula y agregar la crema batida a medio punto integrando con movimientos envolventes.
3. Aparte, disolver la gelatina en agua fría. Esperar unos minutos a que tome, y calentar hasta disolverla. Colocar un poquito de mezcla de relleno en la gelatina y mezclar. Volcar la mezcla de gelatina y chocolate a la preparación principal e integrar nuevamente con movimientos envolventes.
4. Tomar el molde y volcar la mezcla sobre ésta. Llevar a la heladera por 4 horas aprox. hasta que solidifique. Luego llevar al freezer por dos horas para que se congelen para bañar.
5. Para el baño:
 - Hidratar la gelatina en 36ml de agua.
 - En una olla colocar los 180ml de agua con el azúcar, la crema de leche y el cacao. Cocinar a fuego medio y mezclar continuamente hasta llegar a los 103°C.
 - Retirar del fuego e incorporar la gelatina hidratada, mezclar hasta fundirla, y hasta llegar a una temperatura de 35° a 40°, por último tamizar.
 - Colocar los Marquises de chocolate congelados sobre una rejilla, y poner una bandeja abajo. Verterle el baño brillante de repostería a 35°. Decorar con Ferrero Rocher.