



Cubos de chocolate con manzana y Ferrero Rocher

INGREDIENTES

PASTEL

65g de avellanas molidas
65g de azúcar en polvo
25g de harina
25g de azúcar
25g de mantequilla derretida
10g de polvo de cacao sin azúcar
3 claras de huevo
2 huevos
Sal

PURÉ DE MANZANAS

700g de manzanas, picadas y peladas
90g de azúcar
1 clavo de vainilla
Sal

CREMA DE MASCARPONE

170g de mascarpone
110g de crema
60g de azúcar
50g de mantequilla
5g de hojas de gelatina
Sal marina

PASO FINAL

8 Ferrero Rocher
8 barras de chocolate negro 5x5cm
Polvo dorado

INSTRUCCIONES

1. PASTEL

Pre-calentar el horno a 200°C.
Batir los huevos con el azúcar en polvo y las avellanas molidas.
Batir las claras de huevo con el azúcar hasta que esté firme.
Combinar las claras de huevo con la otra mezcla. Añadir la mantequilla derretida, la harina, el cacao en polvo y una pizca de sal.
Esparcir la mezcla en un plato rectangular 25x35cm cubierto con papel pergamino.
La masa debe tener 1cm de grosor.
Meter al horno a 200°C, y hornear durante 10 minutos.
Sacar del horno y dejar enfriar. Después cortar 16 cuadrados 5x5cm

2. PURÉ DE MANZANAS

Calentar el azúcar en un sarten antiadherente.
Después, añadir las manzanas picadas y una semilla del clavo de vainilla con una pizca de sal.
Cocer a fuego lento, revolviendo constantemente durante 7 - 8 minutos, hasta que la mezcla no tenga humedad.
Apagar el fuego, poner la fruta en un recipiente y dejar enfriar.



3. CREMA DE MASCARPONE

Remojar las hojas de gelatina en agua fría.

Caramelizar el azúcar con una cucharada de agua 7-10g en una olla de acero inoxidable para ver el color del azúcar caramelizando. Calentar la crema por separado.

Cuando el azúcar y el agua estén bien mezclados, apagar simultáneamente el fuego y añadir la crema caliente - tener con cuidado, pues el líquido se puede rebosar y quemar rápidamente .

Remover constantemente, añadir la mantequilla, y después la gelatina escurrida.

Dejar enfriar y añadir una pizca de sal marina.

Cuando el caramelo este completamente frío, revolver con el mascarpone.

4. PASO FINAL

Poner un cuadrado del pastel en un cortador de 5x5cm, después añadir una capa de puré de manzana 40g aproximadamente, y cubrir con otro cuadrado de pastel.

Quitar el cortador y decorar los pasteles con la crema de caramelo mascarpone.

Añadir el chocolate en barra espolvoreado con polvo dorado.

En el centro, añadir un poco de crema y poner un Ferrero Rocher encima - añadirá un sabor suave y crujiente.