



## Cubos de chocolate a la Ferrero Rocher

### INGREDIENTES

#### Pastel

65g de avellanas molidas  
65g de azúcar glass  
25g de harina tipo 00  
25g de azúcar en polvo  
25g de mantequilla fundida  
10g de polvo de cacao sin azúcar  
3 claras de huevo  
2 huevos  
Sal

#### Puré de manzanas

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

#### CREMA DE MASCARPONE

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

### PASO FINAL

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

### INSTRUCCIONES

- 1.** Pastel
  - Precalentar el horno a 200°C.
  - Batir bien los huevos con el azúcar glass y las avellanas molidas.
  - Batir las claras de huevos con el azúcar en polvo hasta que esté firme.
  - Combinar las claras de huevo y el azúcar con la otra mezcla de huevos. Añadir la mantequilla fundida, la harina, el cacao en polvo y una pizca de sal.
  - Extender la mezcla en un plato rectangular 25x35cm cubierto con papel de pergamino. La masa debe ser de 1cm de ancho.
  - Ponerlo en el 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 las semillas de la vaina de vainilla con una pizca de sal.
  - Cocer a fuego lento, removiendo durante 7-8 minutos, hasta que el agua se evapore. Apagar el fuego, poner la fruta en un recipiente y dejarlo enfriar.



**3.** Crema de mascarpone

- Caramelizar el azúcar con una cucharada de agua 7-10g en una cazuela de acero inoxidable para ver el color del azúcar caramelizando.
- Remojar las hojas de gelatina en agua fría.
- Calentar la crema por separado. Cuando el azúcar y el agua estén bien mezclados, simultáneamente apagar el fuego y añadir la crema caliente - con cuidado, el líquido puede rebosar y quemar rápidamente.
- Seguir removiendo, añadir la mantequilla, y después la gelatina exprimida.
- Dejarlo enfriar y añadir una pizca de sal de grano.
- Cuando el caramelo este completamente frío, verter el mascarpone.

**4.** Paso final

- Disponer un cuadrado del pastel en un cortador de 5x5cm, después añadir una capa de puré de manzana 40g, cubrir con un segundo cuadrado de pastel.
- Quitar el cortador y decorar los pasteles con la crema de caramelo salado, añadir el chocolate en barra espolvoreado con el polvo dorado.
- En el centro, añadir un poco de crema y disponer un Ferrero Rocher encima - añadirá un sabor suave y crujiente.