

Chocolata caliente (malvaviscos, jarabe de avellana, crema batida)

Ingrédients

- 250g de azúcar
- 250g de agua
- 150g de avellanas
- 10g de gelatina
- 200g de azúcar
- 40g de glucosa
- 60g de claras de huevo
- 60g de agua
- 4 cucharadas de jarabe de avellana
- 250g de crema líquida
- 25g de azúcar glas
- 500g de leche
- 170g de chocolate negro Caraiibes
- 35g de chocolate con leche Jivara
- 15g de cacao en polvo sin azúcar

Préparation

1. Hoy, dejamos un poco de lado los pasteles para una deliciosa bebida caliente, ¡un chocolate caliente bien cargado!
2. A continuación, encontrará la receta de mi chocolate caliente a base de leche, chocolate negro, chocolate con leche y cacao en polvo, pero también la receta de los mini malvaviscos, la crema batida y finalmente el jarabe de avellana casero para complementar su chocolate.
3. Depende de usted elegir si lo prefiere natural o con uno o varios toppings, yo no elegí, los puse todos ;) Todas las recetas son fáciles, obviamente si tiene prisa el chocolate y la crema batida son un buen compromiso ya que se necesita un poco de paciencia para los malvaviscos y el jarabe de avellana.
4. ¡En la receta he utilizado como siempre el chocolate Valrhona, si desea hacer un pedido para sus recetas festivas siempre tiene un 20% de descuento con el código ILETAITUNGATEAU en Valrhona.
5. Tostar las avellanas en el horno a 150°C durante 20 minutos.
6. Píquelas groseramente.
7. Luego, hierva el agua con el azúcar.
8. Vierta las avellanas, tape la cacerola y deje infundir durante al menos 1 hora (puede dejarlas toda una noche, o volver a calentar el jarabe, tapar la cacerola y dejar infundir nuevamente, el jarabe tendrá aún más sabor).
9. Cuando el jarabe haya infundido lo suficiente, filtralo para eliminar los trozos y pieles de avellana, luego vuelva a calentar.
10. Hervir durante unos 2 minutos, luego verter el jarabe en una botella y dejar enfriar.
11. ¡Tu jarabe está listo!
12. Rehidratar la gelatina en agua fría, luego escurra y derrita al baño maría.
13. Prepare un jarabe con el agua, el azúcar y la glucosa.
14. Cuando el jarabe alcance 115°C, comience a batir las claras.
15. Cuando alcance 130°C, vierta sobre las claras.
16. Luego agregue la gelatina derretida y el jarabe de avellana mientras sigue batiendo.
17. Ponga los malvaviscos en una manga pastelera con una boquilla lisa y luego forme finas tiras sobre una

bandeja engrasada.

18. Luego, espolvoree los malvaviscos con una mezcla de partes iguales de maicena y azúcar glas.

19. Deje endurecer durante algunas horas, luego espolvoree nuevamente con la misma mezcla, y corte mini malvaviscos.

20. Conserve en una caja hermética.

21. Mezcle la crema y el azúcar, luego bata hasta obtener una crema suficientemente firme.

22. Caliente la leche, luego viértala sobre los chocolates y el cacao.

23. !

24. chocolatgggchaudgggChocccoclat chaud (guimauves, sirop de noisette, chantilly)havilandggg8\$\$\$
Remueve bien, luego vierta todo en la cacerola.

25. Espese a fuego lento, revolviendo constantemente hasta obtener la consistencia deseada.

26. Por último agregue el jarabe de avellana según la cantidad deseada (puse 40-).

27. Vierta el chocolate en las tazas, luego cubra con crema batida, mini malvaviscos y trozos de avellanas.

28. ¡Y ahí lo tienes, disfruta!