

Helado de chocolate y brownie

Ingrédients

- 35g de chocolate negro al 70% de cacao
- 30g de mantequilla
- 1 huevo
- 40g de azúcar granulada
- 30g de harina
- 1 pizca de sal
- 200g de chocolate negro al 66% de cacao
- 250g de leche entera
- 4 yemas de huevo
- 100g de azúcar
- 250g de nata líquida

Préparation

1. Finalmente pude poner el tazón de mi máquina de helados en el congelador, así que ¡aquí estoy de nuevo con nuevas recetas de helados para este verano!
2. Empiezo con este helado de chocolate y brownie: un helado bien cremoso y chocolatoso con trozos de brownie, ¡muy fácil de hacer!
3. Como siempre con los helados caseros, te aconsejo sacarlo unos minutos antes para tener una buena textura al degustarlo.
4. Material : Termómetro Uso la sorbetera Kenwood adaptada a mi robot chef titanium.
5. Ingredientes : He utilizado los chocolates Caraïbes & Guajira de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
6. Derrite el chocolate con la mantequilla.
7. Bate el huevo con el azúcar granulada, luego añade la mantequilla y el chocolate derretidos.
8. Finalmente, agrega la harina, las chispas/perlas y la sal y vierte en una bandeja de aproximadamente 1 cm de grosor.
9. Hornea durante 5 a 10 minutos en el horno precalentado a 180°C y luego deja enfriar antes de cortar en pequeños cuadrados.
10. Derrite suavemente el chocolate.
11. Calienta la leche.
12. Bate las yemas de huevo con el azúcar, luego vierte la leche caliente sobre ellas.
13. Vuelve a verter todo en la cacerola y cocina como una crema inglesa, a 85°C.
14. Vierte la crema inglesa sobre el chocolate, mezcla para obtener una crema bien homogénea, luego enfría completamente en el refrigerador.
15. Luego, monta la nata líquida en chantilly y agrégala delicadamente a la crema de chocolate.
16. Vierte la preparación en tu sorbetera y cuando el helado tome consistencia, añade los pequeños trozos de brownie poco a poco.
17. Vierte en un recipiente y mantén en el congelador.
18. Finalmente, ¡saca los conos y disfruta!