Esfera de chocolate, el postre estrella de este carnaval



Consejo del chef

Antes de explotar el globo, asegúrate de que el chocolate ya está totalmente solidificado, o provocarás una lluvia de chocolate en tu cocina.

Raciones para 1

- ❏ 500gr
Chocolate negro de cobertura
- ❏ 1
Coulant de chocolate
- ❏ 1
Bola de helado de vainilla
- ❏ Salsa de caramelo
- ❏ Frutos rojos
- ❏ Purpurina comestible
- ❏ Globos tamaño mediano

1. Hinchar un globo hasta tener una forma esférica y reservar.

2. Derretir el chocolate al baño maría a una temperatura suave. Una vez derretido verter en un bol amplio y dejar enfriar.

3. Cuando el chocolate esté tibio y tenga una textura espesa, sumergir el globo hasta un poco más de la mitad de su altura, cubriendo de chocolate toda su superficie menos una abertura en la parte superior. Dejar escurrir todo el exceso de chocolate.

4. Colocar sobre un cuenco por la parte superior sin chocolate y esperar hasta que solidifique. Para acelerar el proceso, puede guardarse en la nevera.

5. Una vez el chocolate esté solidificado, pinchar el globo y retirar los restos de plástico con cuidado.

6. En un plato, colocar el coulant de chocolate, añadir una bola de helado de vainilla y tapar con la esfera de chocolate. Decorar con unos frutos rojos.

7. Calentar en el microondas la salsa de caramelo y verter cuidadosamente sobre la esfera para que el chocolate se derrita y desvele su interior.

8. Remata este postre carnavalero espolvoreando purpurina comestible por encima.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/esfera-de-chocolate-el-postre-estrella-de-este-carnaval/