



Mandarinas al chocolate

Descripci3n

default watermark



¡QuÃ© receta mÃ¡s apetitosa, sobre todo para los amantes del chocolate!

Y combinado con fruta mejor que mejor. AdemÃ¡s comienza la temporada de mandarinas.

Ingredientes: (Una mandarina por persona).

- 8 mandarinas.

Para la crema de chocolate negro.

- 185 ml de leche evaporada. La receta original lleva nata.
- 170 gr de chocolate negro, una tableta. Me gusta el de Nestlé.
- 35 gr de mantequilla.

Para la crema de chocolate blanco.

- 200 ml de leche.
- 150 gr de chocolate blanco.
- 1 hoja de gelatina neutra.
- 15 gr de pimienta rosa. Opcional, yo no le he puesto.

Preparación:

Lavamos muy bien las mandarinas con cáscara, vaciamos 6 con el accesorio para estos menesteres y reservamos las dos restantes para sacar los gajos que pelamos y troceamos.



De la crema de chocolate negro.

Troceamos el chocolate, lo colocamos en un bol, reservamos.

En un cazo calentamos la leche evaporada, cuando rompa a hervir la vertemos sobre el chocolate. Mezclamos bien hasta que se funda y agregamos la mantequilla, removemos hasta que quede una crema homogénea. Dejamos enfriar.

•





De la crema de chocolate blanco.

Troceamos el chocolate, lo ponemos en un bol y lo fundimos en el microondas, a intervalos cortos de tiempo, sacamos removemos hasta que se funda del todo.



Calentamos en un cazo la leche (con la pimienta si se la agregamos). Ponemos a remojo en agua la hoja de gelatina y cuando se ablande, escurrimos y la añadimos al cazo. Vertemos la mezcla de la leche colada (para retirar la pimienta) sobre el chocolate blanco. Removemos bien que se mezcle todo

y dejamos enfriar en la nevera. Esta crema queda más líquida que la del chocolate negro.

Del montaje de las mandarinas.

Rellenamos las mandarinas (con ayuda de una manga pastelera o una cucharilla) con la crema de chocolate negro, casi hasta arriba, añadimos unos gajos pelados de las mandarinas reservadas.

default watermark



Y vertemos en la parte central de la mandarina la crema de chocolate blanco (también con manga pastelera o cucharilla).

Decoramos con unas hojitas de menta y a disfrutar del postre.



Consejo: Las he preparado de vÃspera y las he sacado de la nevera una media hora antes de su consumo, para que el chocolate no estÃ© tan frÃo. Decoramos con la menta justo antes de servir.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Postres
2. Postres sin horno

Fecha de creación

octubre 12, 2018

Autor

admin

default watermark