

RECETA

PASTEL FUDGE



PAN DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 1 kg Harina Extra Húmeda Chantilly de chocolate
- 500 gr Huevo
- 500 ml Agua
- 100 gr Mantequilla fundida
- 315 gr (15%) Azúcar invertido

Procedimiento:

1. Mezclar todos los ingredientes juntos en batidora y trabajarlos con pala por 1 minuto a primera, al terminar raspar el cazo.
2. Trabajar a segunda velocidad con globo por 8 minutos más hasta verificar que no existan grumos
3. Porcionar el batido en moldes de 8 pulgadas que pesen 600g.
4. Hornear a 150°C por 45 minutos.

FUDGE

Ingredientes:

- 405 gr Top Cream® Chocolate Chantilly
- 150 gr Ganashe Oscuro Chantilly
- 195 gr Chocolate real
- 150 gr Mantequilla

Procedimiento:

1. Llevar a fuego el Top Cream® chocolate hasta alcanzar el primer hervor y retirar del fuego.
2. Añadir y mezclar hasta incorporar perfectamente del Ganashe oscuro Chantilly.
3. Añadir la mantequilla cuando la preparación esté a una temperatura de 45°C
4. Mezclar hasta disolver por completo la mantequilla.
5. Extender en una charola con plástico a piel y reposar en refrigeración preferentemente 24 horas antes de utilizar.

TRUFA

Ingredientes:

- 150 gr Pan de chocolate desmoronado
- 50 gr Ganashe Oscuro Chantilly
- 50 gr Mermelada de zarzamora

Procedimiento:

1. Mezclar los ingredientes hasta formar una pasta homogénea.

2. Hacer bolitas de 15g c/u y congelar.

3. Sacar del congelador y trampar por la cubierta Roché.

CUBIERTA DE CHOCOLATE ROCHÉ

Ingredientes:

- 350 gr Chocolate con leche
- 100 gr Aceite de pepita de uva
- 100 gr Nuez granillo

Procedimiento:

Fundir el chocolate con leche y agregar el aceite hasta integrar completamente.

Agregar la nuez y mezclar.

ENSAMBLAJE DEL PASTEL

750 gr Pan Extra húmedo de chocolate (3 partes)

RELLENO

200 gr Fudge (100 gr por capa)

60 gr Nuez granillo (30 gr por capa)

60 gr Mermelada de durazno (30 gr por capa)

CUBIERTA

350 gr Fudge

DECORACION

8 piezas Trufas

160 gr Piezas de chocolate (8 piezas 20g c/u)

Procedimiento.

1. Utilizar 3 piezas de pan de aproximadamente 250g
2. Rellenar la primera capa con un cinturón de fudge seguido de un cinturón de mermelada de durazno, continuar el procedimiento hasta cubrir por completo la capa.
3. Espolvorear nuez granillo y un delgado garabato de fudge para que pegue la siguiente capa de pan.
4. Repetir el procedimiento del fudge, la mermelada de durazno y la nuez.
5. Colocar la última capa de pan.
6. Cubrir el pastel en su totalidad con el fudge y espatular en espiral.
7. Decorar colocando 8 trufas y finalizar recargando sobre cada una de ellas una tablilla de chocolate.