

COULANT DE CHOCOLATE TRES TEXTURAS

INGREDIENTES:

Esta receta se puede plantear desde la consecución de distintos sabores: almendra, pistacho, etc.

- 350 g chocolate 52% al gusto.
- 350 de mantequilla.
- 210 g azúcar.
- 210g de harina.
- 9 huevos.
- 9 yemas.
- 50g almendra granillo.
- Helado dulce de leche.
- Chocolate.
- Nata líquida.



ELABORACION:



PREPARACIÓN DE LOS MOLDES O FLANERAS:

- Se encaman con mantequilla y harina las flaneras o aros para lograr, posteriormente, un buen desmoldado.



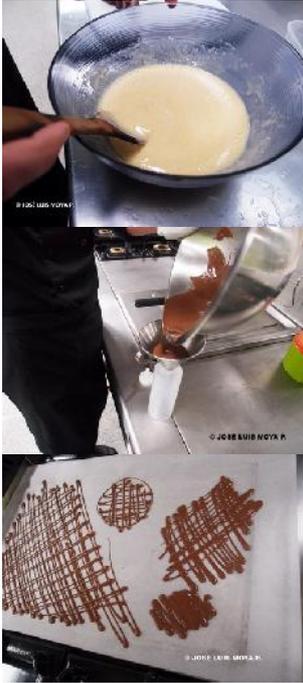
PREPARACIÓN DE LA MASA:

- Se derrite la mantequilla y el chocolate, en el microondas, durante 3 minutos.
- En la Termomix se depositan los huevos, las yemas y el azúcar.
- Programar a velocidad máxima 20-25 segundos.
- Incorporar el chocolate y la mantequilla derretida a la Termomix.
- Mezclar a potencia media.
- Añadir la harina hasta conseguir homogeneidad de la crema.
- Obtenida la masa, se vierte en los moldes (flaneras o aros) previamente encamisados sin llegar al borde.
- Se decora la superficie con almendra en grano.
- Se tiene precalentado el horno a 210° C.
- Se introducen los courant: si es en molde de flanera aproximadamente 5 minutos, si es molde de aro unos 8-10 minutos.
- Cocinados los courant se repasa el molde con un cuchillo para desmoldar.



PARA LA SALSA

Se calienta la nata con el chocolate en el microondas, dejando la salsa no muy líquida y homogénea. Reservar.



PARA EL CRUJIENTE HCOCOLATE

- Se derrite el chocolate y se atempera.
- Una vez atemperado se introduce en un biberón y se hace un zigzag zig zag sobre un papel de horno, pudiéndose trazar otras formas.
- Se enfría en el congelador.

PRESENTACION

En la base del plato se deposita la salsa de chocolate.
Sobre ella, el coulant.

Al lado, una quenelle¹ de helado de dulce de leche.
Encima, el crujiente de chocolate y una hoja de menta.



VALDESPINO OLOROSO SOLERA 1842 VOS

La gama de vinos viejos de Valdespino es una gama de vinos únicos, envejecidos durante más de 20 años (VOS, Vinum Optimum Signatum 'vino óptimo seleccionado') y 30 años (VORS, Vinum Optimum Rare Signatum 'vino óptimo y extraordinario seleccionado'), vinos con mucho carácter, intensos, complejos y profundos.

El Oloroso Solera 1842, como el Oloroso Don Gonzalo, procede de los pagos Carrascal y Macharnudo; ambos, criados en estructuras paralelas y distinguiéndose, principalmente, por el pequeño porcentaje de viejo Pedro Ximénez dulce que se incorpora al Solera 1842 en sus últimos años de crianza. Se trata, pues, propiamente de un elegante oloroso dulce.

¹ La **quenelle** es una especialidad gastronómica francesa, de aspecto similar a una croqueta o una albóndiga de forma cilíndrica u ovalada. Se les da forma con dos cucharas soperas o a mano.