

## MACARON DE CHOCOLATE

140 g	Clara de huevo vegetal YUMGO	Tamizar el azúcar glas y la harina de almendras, y mezclar con la mitad de la clara vegetal. Montar a punto de nieve la cantidad restante de clara vegetal. Mezclar el agua y el azúcar, calentar hasta que el sirope alcance 121 °C e incorporar a las claras vegetales a punto de nieve. Dejar enfriar 5 minutos. Mezclar esta preparación en tres veces con el tanto por tanto (azúcar y almendra en polvo). Escudillar la masa a 9 cm de largo y 1,1 cm de ancho sobre una placa de cocción. Hornear a 140 °C durante 15 minutos.
195 g	Azúcar glas	
30 g	Cacao en polvo	
110 g	Harina de almendras	
50 g	Agua	
195 g	Azúcar	

## CREMA DE CHOCOLATE CON TÉ DE JAZMÍN

390 g	Bebida vegetal de avena	Calentar la bebida vegetal de avena a 80 °C, añadir el té de jazmín e infusionar durante 15 minutos. Mezclar la maicena y el azúcar, e incorporar la leche filtrada. Cocer la maicena y el azúcar hasta obtener una crema brillante. Añadir el chocolate y mezclar bien. Añadir la yema vegetal en frío. Decorar con cortezas de naranja.
2 g	Té de jazmín	
20 g	Maicena	
22 g	Azúcar	
20 g	Yema de huevo vegetal YUMGO	
218 g	Chocolate AMATIKA	
4 g	Cortezas de naranja	

## BROWNIES DE CHOCOLATE CRUJIENTE (BROWNIES SIN GLUTEN)

85 g	Chocolate NYANGBO	Derretir el chocolate y la mantequilla vegetal y añadir el azúcar, la harina, la fécula de patata, la maicena, la sal y la levadura química. Calentar la yema vegetal y el agua a 40 °C e incorporar a la mezcla. Hornear a 160 °C durante 25 minutos.
68 g	Mantequilla vegetal	
38 g	Yema de huevo vegetal YUMGO	
38 g	Agua	
75 g	Azúcar	
24 g	Harina de arroz	
26 g	Maicena	
10 g	Fécula de patata	
1 g	Levadura química	
1 g	Sal	

## CRUJIENTE

80 g	Harina de arroz	Mezclar la harina de arroz, el cacao en polvo y el azúcar. Añadir la mantequilla vegetal. Mezclar esta preparación con el chocolate, el aceite y las avellanas. Hornear a 180 °C durante 45 minutos.
10 g	Cacao en polvo	
55 g	Azúcar	
50 g	Mantequilla vegetal Flora	
58 g	Chocolate NYANGBO	
40 g	Aceite de pepitas de uva	
65 g	Avellana tostadas trituradas	
3 g	Sal	

## GANACHE MONTADA CON AZAHAR

295 g	Chocolate AMATIKA	Calentar la crema vegetal a unos 85 °C y mezclar con el chocolate. Añadir el azahar una vez enfriada la mezcla.
368 g	Crema vegetal	
10 g	Azahar	

## MONTAGE ET FINITION

Cortar un rectángulo de brownie de chocolate crujiente de 1 cm de ancho y 9 cm de largo.  
 Colocar encima una mitad de macaron de chocolate.  
 Rellenar con 1 cm de crema de chocolate con té de jazmín.  
 Cubrir con la ganache montada de azahar.  
 Escudillar el resto de la ganache con una manga.  
 Espolvorear el crujiente y las cortezas de naranja.  
 ¡El Monki ya está listo!

### ¿Qué le gusta de este chocolate?

+ la Palabra del Chef +

Encuentro en el chocolate vegano Amatika un muy buen equilibrio, no es demasiado amargo ni demasiado dulce. Puedo utilizarlo para sustituir tanto el chocolate con leche como el chocolate negro. Me gusta principalmente su ligero sabor a almendra y el maridaje de los aromas con el cacao.



# Monki

