

EL CHOCOLATE CALIENTE GOLOSO



EL CHOCOLATE CALIENTE GOLOSO

CHOCOLATE CALIENTE

1000 g leche entera
100 g **CARAÏBE 66 %**
o 100 g **GUANAJA 70 %**
100 g **JIVARA 40 %**

Hervir la leche. Verter 1/3 del líquido sobre los chocolates negros y con leche anteriormente fundidos para obtener una textura lisa, elástica y brillante, después verter el resto vigilando que se conserve esta textura.

Poner de nuevo a calentar batiendo fuertemente y verter en taza.

MOUSSE CELAYA

250 g **CELAYA**
35 g nata entera líquida

Mezclar la **CELAYA** con la nata.

Verter en un sifón, con 2 cartuchos de gas, después reservar en frío hasta su uso.

PRESENTACIÓN GOLOSA

Sobre una taza de chocolate caliente, verter con ayuda de un sifón una nube de mousse **CELAYA**, después espolvorear ligeramente cacao en polvo.