

EL CHOCOLATE CALIENTE GOLOSO



EL CHOCOLATE CALIENTE GOLOSO

CHOCOLATE CALIENTE

- 1000 g leche entera 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.
100 g **CARAÏBE 66 %**
o 100 g **GUANAJA 70 %**
100 g **JIVARA 40 %** Poner de nuevo a calentar batiendo fuertemente y verter en taza.

MOUSSE CELAYA

- 250 g **CELAYA** Mezclar la CELAYA con la nata.
35 g nata entera líquida 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.