

# Tortitas con pepitas de chocolate y salsa de caramelo



# Tortitas con pepitas de chocolate y salsa de caramelo

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *Ecole Gourmet Valrhona*

Receta calculada para 15 tortitas.

## MASA DE TORTITAS

- 40g Yemas
- 60g Claras
- 150g Leche entera
- 125g Harina T55 o T80
- 6g Levadura química
- 25g Azúcar moreno
- 3g Sal
- ½ Vaina de vainilla
- 80g **PEPITAS DE CHOCOLATE (NEGRO o con LECHE)**

## MASA DE TORTITAS

Mezclar la sal, el azúcar moreno, las semillas de vainilla y añadir la harina y la levadura química tamizadas.

Añadir las yemas y la leche. Mezclar todo.

Añadir las **PEPITAS DE CHOCOLATE (NEGRO o CON LECHE)**.

Batir las claras a punto de nieve e incorporarlas delicadamente a la mezcla anterior.

## CARAMELO DE SIROPE DE ARCE

### Y CHOCOLATE CON LECHE

- 135g Sirope de arce
- 135g Nata líquida entera
- ¼ Vaina de vainilla
- 85g Chocolate **JIVARA 40%**

## CARAMELO DE SIROPE DE ARCE Y CHOCOLATE CON LECHE

Calentar la nata líquida con las semillas de vainilla.

Cocer el sirope de arce entre 115 y 120°C.

Descocer el caramelo vertiendo poco a poco los 135g de nata caliente avainillada.

Dejar enfriar un poco la mezcla hasta que alcance unos 80°C y verter en tres veces sobre el chocolate **JIVARA 40%** fundido.

Batir con una batidora de brazo.

## MONTAJE

Preparar el caramelo de sirope de arce y chocolate **JIVARA 40%** y reservar.

Cuando la masa de las tortitas esté lista, cocinar en una sartén pequeña caliente y engrasada.

Consumir las tortitas glaseadas con caramelo de sirope de arce y chocolate **JIVARA 40%** y con algunos frutos secos picados o fruta fresca de temporada.

## Consejos del chef

Se pueden realizar las tortitas con antelación y congelarlas.

A la hora de consumirlas, calentarlas 5 minutos.

El caramelo de sirope de arce se puede preparar con antelación y conservar en la nevera.

Basta con calentarlo ligeramente antes de consumirlo.