

BRAZO GITANO RELLENO DE TRUFA



Ingredientes

- ✓ 300 ml. de nata para montar
- ✓ 145 gr. de azúcar
- ✓ 200 gr. de chocolate 70% negro Valor
- ✓ 30 gr. de mantequilla
- ✓ 4 huevos
- ✓ 115 gr. de harina de repostería
- ✓ Colorante alimentario rojo

Preparación

- Paso 1** En un cazo, calentamos sin que llegue a hervir 300 ml. de nata para montar y 40 gr. de azúcar. Entonces, agregamos 150 gr. de chocolate 70% negro Valor y removemos hasta que se disuelva. Reservamos el chocolate en una fuente y lo dejamos enfriar en la nevera 8 horas o 40 minutos en el congelador.
- Paso 2** Para nuestros corazones, mezclamos 30 gr. de azúcar y 30 gr. de mantequilla derretida. Añadimos 1 clara de huevo y 40 gr. de harina de repostería tamizada y removemos hasta obtener una mezcla sin grumos. Añadimos colorante alimentario rojo y mezclamos bien. Sobre una fuente de horno forrada con papel vegetal, dibujamos corazones con la mezcla roja, que habremos pasado a una manga pastelera. Llevamos al congelador 20 minutos.
- Paso 3** Para el brazo gitano, mezclamos hasta montar 3 huevos y 75 gr de azúcar. Añadimos 75 gr. de harina de repostería tamizada. Batimos de nuevo hasta obtener una masa ligera y esponjosa. Extendemos la masa sobre los corazones con ayuda de una espátula y horneamos 10 minutos a 200°. Aún en caliente, retiramos el papel de hornear de la masa, colocamos el dibujo hacia abajo y lo enrollamos con un paño. Reservamos hasta que se enfríe. Mientras, montamos con unas varillas la crema de chocolate. A continuación, extendemos sobre el brazo de gitano la crema y chocolate 70% negro Valor picado. Enrollamos el brazo gitano y presentamos.