



INGREDIENTES:

Autor de esta Receta chef Jesús Almagro

- **Para el bizcocho de chocolate al vapor**
- 4 huevos (separadas las claras de las yemas)
- 1 pellizco de sal
- 90 gramos de chocolate fondant 70% de cacao.
- 40 gramos de chocolate con leche 30% de cacao
- 20 gramos de mantequilla
- 500 gramos de agua para el vapor
- **Cre moso de cacao**
- 2 hojas de gelatinas grandes
- 250 gramos de agua fría para hidratar la gelatina
- 75 gramos de nata líquida
- 130 gramos de chocolate con leche troceado
- 50 gramos de azúcar
- 50 gramos de Grand Marnier
- **Salsa de naranja**
- 150 gramos de zumo de naranja
- 50 gramos de azúcar
- la piel de una naranja solo la parte coloreada en trozos pequeños.

PREPARACIÓN:

1. Bizcocho de chocolate al vapor

2. Forre la bandeja del recipiente Varoma con papel de hornear recortando los bordes del papel que sobresalgan. Introduzca en el recipiente Varoma y Reserve.

3. En el vaso limpio y seco, vierta las claras y la sal, **coloque la mariposa en las cuchillas** y programar

4 minutos a velocidad 4.

Retire del vaso y reserve.

4. Lave y seque el vaso. Ponga el chocolate y **tritúrelo 15 segundos a velocidad 7.** Baje con la espátula el resto de chocolate hacia las cuchillas

5. Añadir la mantequilla programe **5 minutos, temperatura 50 grados a velocidad 2.**

6. Añada las yemas y **mezcle 20 segundos a velocidad 5.**

7. Incorpore en dos veces la mezcla del vaso a las claras montadas mezclándola con delicadeza. Vierta la mezcla en la bandeja del recipiente Varoma, sobre el papel.

8. Aclare el vaso y llenar con agua sitúe el varoma en sus sitio encima de vaso y programar **20 minutos a temperatura varoma a velocidad 1**

Retire y deje enfriar antes de desmoldar

9. Cremoso de cacao

10. Sumerja las hojas de gelatina en el agua fría y reserve

11. Ponga el vaso el chocolate, la nata y el azúcar programe **4 minutos, temperatura 70 grados a velocidad 2**

y
añada la gelatina escurrida

cuando falte 20 segundos para terminar.

12. Incorpore el Grand Marnier y mezcle **15 segundos a velocidad 3.** Vierta la mezcla obtenida en los moldes de silicona de moldes semisféricos o en un bol y deje cuajar y reserve.

13. Salsa de naranja

14. Ponga en el vaso los trocitos de naranja y el zumo de naranja y el azúcar programar **7 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**

sin poner el cubilete para que evapore, retire a un bol y reserve.

15. **Montaje:** Cortar el bizcocho en rectángulos de 9 x 3 centímetros, con un peso aproximado de 40 gramos. Coloque encima tres porciones esféricas del el cremoso de chocolate y termine la presentación con la salsa de naranja

16. **SUGERENCIAS:** Podéis hacer el bizcocho en el varoma forrado con papel de horno y luego cuando este frío trocear en trocitos a cuadraditos. También podéis servir con helado de vainilla