

Nuestra Receta para ti

En "El Castillo" desde 1932 estamos comprometidos con la calidad para puedas ofrecer las mejores elaboraciones de pastelería artesanal.



Bocaditos de Chocolate

Bizcocho de cacao:

45 gr de harina de almendra
45 gr de azúcar glas
110 gr de mantequilla
150 gr de yema
35 gr de nata El Castillo

35 gr de cacao en polvo 100% cacao
40 gr de cobertura amarga
220 gr de claras
50 gr de azúcar

Montar las yemas con el azúcar glas y la almendra. Fundir el chocolate con la mantequilla a unos 45-50°C y emulsionar. Montar un merengue con las claras y el azúcar. Incorporamos a la mezcla de yemas montadas primero la nata y a continuación el cacao en polvo tamizado. Mezclar con varillas un poco de merengue con la mezcla de yemas para aligerar su textura. Incorporar con lengua el chocolate y la mantequilla fundidos. Acabar de incorporar el merengue con movimientos envolventes hasta que no queden vetas. Extender sobre una bandeja de horno (con papel sulfurizado) de unos 53x32 cm. Hornear a 180°C durante 15 min.

Mousse de chocolate:

190 gr de crema inglesa base
300 gr de nata El Castillo.

225 gr de cobertura de chocolate negro.

Verter la crema inglesa caliente sobre el chocolate, dejar que funda y emulsionar el cremoso. Semimontar la nata. Cuando el cremoso haya enfriado a unos 50°C mezclar con la nata con movimientos envolventes. Rellenar unos moldes de silicona individuales de base redondeada (aprox 3,5 cm de base) y congelar.

Glaseado brillante de cacao:

315 gr de azúcar
225 gr de nata El Castillo
105 gr de cacao en polvo 100% cacao

50 gr de agua
12 gr de gelatina
72 gr de agua para hidratar la gelatina

Cocer el agua con la nata y el azúcar a 101-102°C. Añadir el cacao en polvo tamizado y la gelatina hidratada en su agua. Pasar por minipimer, colar y enfriar hasta 35-36°C para su uso.

Montaje final:

Desmoldar la mousse de chocolate y glasear con un glaseado brillante de cacao sobre una rejilla. Cortar discos de bizcocho con ayuda de un cortapastas de 3,5 cm. Colocar la mousse glaseada sobre el bizcocho y decorar.