

Coulant de chocolate con frutos rojos

El coulant es un postre con una autoría bien conocida, el chef francés Michel Bras. La receta data de principios de los 80, y rápidamente se extendió a otras cocinas dada la delicadeza y extraordinario sabor del coulant. Con esta receta te enseñamos a hacer un coulant de chocolate con unos sencillos pasos. Además, descubrirás cómo emplatarlo para que resulte muy vistoso y apetecible.

Preparación

Fundimos en un cazo al baño María la cobertura de chocolate hasta que se deshaga completamente y tenga un color brillante. Aparte, fundimos la mantequilla en otro cazo. Cuando esté fundida la mezclamos con la cobertura de chocolate derretida, ayudándonos de varillas. Añadimos las harinas, el azúcar glass, y removemos antes de echar las yemas y seguir removiendo. Por último añadimos la sal y dejamos reposar hasta que se atempere y coja temperatura ambiente. Montamos en la batidora 8 claras, comenzando a velocidad baja, y poco a poco subimos la velocidad. Cuando las tengamos montadas las unimos a la mezcla del bol cuidadosamente, siempre con movimientos envolventes y sin trabajar la mezcla en exceso. Colocamos en manga pastelera la masa del coulant, e introducimos en la nevera para que se enfríe. Preparamos los moldes de aro forrándolos con papel vegetal y colocando sobre una bandeja. Cuando la masa se haya enfriado, rellenamos los moldes hasta la mitad e introducimos una trufa o un bombón, continuamos rellenando hasta arriba y congelamos. Una vez congelado, el coulant necesita un horneado de unos 12-15 minutos a 200°, antes de desmoldar y emplatar al gusto, con frutos rojos o helado, por ejemplo.

Ingredientes

Para 4 personas:

480 gr. de cobertura de chocolate negra

210 gr. de mantequilla

8 huevos

90 gr. de harina de almendra

90 gr. de harina de trigo

150 gr. de azúcar glass

5 gr. de sal

4 trufas o bombones

Frutos rojos (al gusto)

Coulis de frutos rojos (al gusto)

Utensilios

Robot de cocina
Boles para baño María
Cazos
Boles
Espátulas
Varillas
Lengua
Manga pastelera
Cubierto de servir
Biberón

Instructor destacado



Teresa Gutiérrez

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD