

# Coulant NITRO DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

**Para la espuma de chocolate-nitro:** leche entera 2 lt./ yema pasteurizada 300 gr/ cobertura de chocolate 70% 1.200 gr/ claras 800 ml/ azúcar 600 gr. **Para la teja de cacao:** mantequilla 500 gr/ cacao en polvo 200 gr/ harina floja 350 gr/ clara de huevo pasteurizada 600 ml/ azúcar 1.200 gr. **Para el bizcocho de avellana:** harina de avellanas 375 gr/ harina floja 375 gr/ azúcar 750 gr/ sal fina 5 gr/ maicena express 25 gr/ pasta de avellana 250 gr/ mantequilla 500 gr/ clara de huevo pasteurizada 1 lt. **Para el flan de avellanas:** leche de vaca entera 600 gr/ nata líquida 200 ml/ yema de huevo 0,18 unidad/ pasta de avellana 350 gr/ colas de pescado 1 kg/ azúcar 100 gr/ sal fina 0,1 gr. **Para las avellanas garrapiñadas:** agua 100 ml/ avellanas 500 gr/ azúcar 200 gr/ mantequilla 1 gr. **Otros:** nata lyo 0,4 gr

## PREPARACIÓN

**Para la espuma de chocolate-nitro:** 1. Levantar a hervor la leche con el azúcar. 2. Una vez levante hervor añadir las yemas moviendo constantemente para que no se cuaje. 3. Añadir la mezcla a un bowl con el chocolate negro y mezclar bien. 4. Dejar enfriar la mezcla a temperatura ambiente. 5. Una vez frío, añadir las claras y meter en sifón hasta la mitad con dos cargas. 6. Reservar en nevera.

**Para la teja de cacao:** 1. Mezclar el azúcar, el cacao y la harina con una batidora. 2. Derretir la mantequilla sin fundirla del todo. 3. Añadir la mantequilla derretida a la mezcla anterior en forma de hilo y mezclar. 4. Añadir luego las claras en forma de hilo y mezclar. 5. Estirar la mezcla en varias placas de horno uniformemente con papel de horno. 6. Cocer a 190° hasta que la mezcla este dura. 7. Enfriar y desmigalar en vaso americano.

**Para el bizcocho de avellana:** 1. Mezclar el azúcar, la harina de avellanas, la harina, la sal y la levadura con una batidora. 2. Derretir la mantequilla sin fundirla del todo. 3. Añadir la pasta



de avellanas a la mezcla anterior y mezclar. 4. Añadir la mantequilla derretida en forma de hilo y mezclar. 5. Añadir las claras a la mezcla y mezclar. 6. Una vez bien mezclado todo, meter al horno a 180° 45min. 7. Sacar y dejar enfriar a temperatura ambiente, 8. una vez frío eliminar la corteza y desmigalar pasándolo por un tamiz.

**Para el flan de avellanas:** 1. Levantar a hervor la leche, la nata, la sal y el azúcar. 2. Cuando este se produzca retirar del fuego y añadir las yemas moviendo constantemente para que no se cuaje. 3.



Añadirle la cola de pescado hasta que se derrita. 4. Añadir la mezcla a un bowl con la pasta de avellanas. 5. Poner papel film a pie, para que no haga costra y reservar en la nevera.

**Para las avellanas garrapiñadas:** 1. Cocer agua y azúcar a 114°. 2. Añadir las avellanas moviendo constantemente hasta que se caramelice y las avellanas dejen de estar pegadas. 3. Añadir la mantequilla en trozos para que al enfriarse no se peguen. 4. Dejar enfriar a temperatura ambiente. 5. Una vez frías bañarlas con polvo de oro.

**Acabado y presentación:** 1. En el fondo del plato poner el flan de avellanas pintando un círculo plano. 2. En uno de los lados encima del flan poner un poco de teja de cacao y al otro lado el bizcocho de avellana. 3. Entre ambas migas poner en un lado un poco de nata lio y en el otro las avellanas garrapiñadas. 4. Con ayuda de un cacillo pequeño, previamente congelado en nitrógeno, rellenar con la espuma de chocolate y lo congelamos sobre nitrógeno líquido por espacio de 8 segundos por cada cara. 5. Sacamos la bola helada de chocolate y la ponemos sobre las migas de teja y bizcocho de avellana.