



Cúpula de Chocolate, Salsa de Naranja y Mousse de **Ajo Blanco**.



DIFICULTAD
MEDIA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
2



TIPO DE PLATO
POSTRE



TIEMPO DE PREPARACIÓN
45 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
BLANCO

Ingredientes

- 2 dientes de Ajo Blanco
- 125 gr de Cobertura de Chocolate
- 150 ml de Nata
- 100 gr de Azúcar
- 200 ml de Zumo de Naranja
- Flores comestibles

Paso a Paso



1. Pelamos los Ajos y los picamos muy finamente, casi hasta machacarlos.
2. En una cazuela a fuego medio, añadimos dos dedos de agua y colocamos otra cazuela o un bol de metal, de este modo podremos fundir el Chocolate al Baño María. Así que, introducimos el Chocolate a trocitos y removemos hasta que se derrita por completo.
3. Rellenamos con el Chocolate el Molde de Silicona en forma de semiesfera, moviéndolo para asegurarnos de que se impregnan bien todas las paredes.
4. Ponemos el molde boca abajo sobre la cazuela o el bol de metal, para que se derrame el Chocolate sobrante. De este modo obtendremos una Cúpula de Chocolate con paredes finas. Dejamos enfriar y desmoldamos con mucho cuidado.
5. En otra cazuela a fuego medio, añadimos el Ajo Blanco, 50 gr de Azúcar y la Nata. Esperamos a que el Azúcar se disuelva, el Ajo se ablande y la Nata espese y retiramos del fuego.
6. Introducimos la mezcla en el Sifón, cerramos y dejamos que enfrié. En ese momento, lo agitamos varias veces como si se tratara de una coctelera y reservamos en frío.
7. En una cazuela a fuego medio, añadimos el Zumo de Naranja y 50 gr de Azúcar, dejándolo cocer aproximadamente unos 10 minutos hasta lograr una textura tipo jarabe.

TERMINADO DEL PLATO:

8. Rellenamos la Cúpula de Chocolate con el Mousse de Ajo, le damos la vuelta y la colocamos en medio de un plato llano y, preferiblemente, blanco para que resalte el postre.
9. Rociamos sobre la Cúpula la Salsa de Naranja tibia y decoramos con las Flores comestibles.

CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos

- En el caso de no disponer de Sifón para elaborar rápidamente el Mousse de Ajo, podemos recurrir a montar la Nata junto con el Azúcar y el Ajo muy picado y cocido en almíbar. La textura final no será la misma, pero es una buena sustitución al Sifón.
- Podemos utilizar diferentes salsas en lugar de la de Naranja, como por ejemplo de mango, maracuyá, frambuesa...
- La cúpula podemos hacerla también de Chocolate Blanco, cambiando el sabor del plato dependiendo de qué chocolate nos guste más.
- Un detalle llamativo y muy bonito es pintar la Cúpula con una brocha y polvo de Oro comestible.