

REPÚBLICA
DEL CACAO®

Amazonia
75% cacao

#amazonia75



ACHIOTE

Barra de Chocolate Negro con Banana

INGREDIENTES

para 30 barras de 30 gr cada una

SHORTBREAD

- 200 gr Mantequilla sin sal
- 250 gr Harina
- 110 gr Azúcar
- 15 gr Yema
- 1 piece Ralladura de limón
- 2 gr Sal
- 1 Semilla de vainilla

SHORTBREAD DE CHOCOLATE BLANCO

- 140 gr Chocolate Blanco Ecuador 31%
- 500 gr Sablé Shortbread
- 30 gr Manteca de cacao
- 140 gr Pasta praliné de macadamia

GANACHE DE BANANA SACHA AMAZONÍA 75%

- 490 gr Chocolate Negro Ecuador Amazonía 75%
- 300 gr Crema de leche
- 300 gr Plátano asado
- 100 gr Miel

MÉTODO

SHORTBREAD

En un batidor eléctrico, mezclar lentamente el azúcar, sal y mantequilla. Agregar la harina, yema de huevo y vainilla, mezclar lentamente hasta que se obtenga una mezcla homogénea. No sobre-mezclar. Reposar en la refrigeradora durante unas horas antes de amasar con rodillo. Hornear a 160° C (320° F) por 15 minutos.

SHORTBREAD DE CHOCOLATE BLANCO

Cuando el shortbread se haya horneado y enfriado, pesarlo y mezclarlo muy suavemente. Mezclar el Chocolate Blanco Ecuador 31% derretido con la manteca de cacao y la pasta praliné de macadamia. Poner en un cuadro de 6 mm. Refrigerar.

GANACHE DE BANANA SACHA - AMAZONÍA 75%

Hervir la crema de leche, bananos asados y miel. Triturar y cernir. Poco a poco, verter la mezcla caliente sobre el chocolate derretido. Mezclar en círculos con una espátula para crear un núcleo elástico y brillante. Esta textura se tiene que conservar hasta el final de la preparación. Utilizar un batidor eléctrico para perfeccionar la emulsión. Colocar sobre un marco de 1cm sobre la base de shortbread. Reposar por 3 horas en refrigeración y cortar a gusto. Bañar en Chocolate Negro Ecuador Amazonía 75% y decorar.



www.republicadelcacao.com

Descubre el video de esta receta en
nuestro canal de YouTube!



#joinlarepublicadelcacao