

EL COULANT, O VOLCAN DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

Para el núcleo de chocolate fluente:

- 220 gr. Nata líquida
- 60 gr. Mantequilla
- 140 gr. Cobertura de chocolate

Para el bizcocho:

- 120gr. Cobertura de chocolate
- 60 gr. Harina
- 60 gr. Polvo de almendras
- 80 gr. Azúcar
- 60 gr. Mantequilla
- 3 huevos
- una pizca de sal



Para los moldes: 30 gr cacao polvo y 50 gr. Mantequilla

Para la salsa de vainilla: 200 gr. crema inglesa, 1 vaina vainilla, 50 gr. Azúcar, 2 hojas de gelatina

ELABORACIÓN:

Preparar en la víspera el núcleo de chocolate fluente. Cortar la cobertura y fundirla con el resto de los ingredientes. Dejar 15 min. Que adquiera consistencia, luego distribuye el preparado en moldes de unos 45 mm de diámetro y colócalo en el congelador.

Para los moldes funde la mantequilla a temperatura muy baja y clarifícala. Corta 8 hojas de papel sulfurizado de 70mm por 250 mm. Engrásalas abundantemente con la mantequilla clarificada.

Encamisa doblemente con los papeles unos cilindros de metal de 55 mm de diámetro y 40 de alto de manera que los papeles salgan por encima. Unta el interior de los papeles con el cacao en polvo.

Desmoldar los núcleos y reservar congelados.

Fundir la cobertura cuando esté tibia añadir la mantequilla templada, así como el polvo de almendras y la harina.

Mezcla las yemas de huevo integrándolas perfectamente, monta las claras a punto de nieve con una pizca de sal, cuando estén montadas añadir azúcar, incorporar con mucho cuidado las claras a la preparación anterior de chocolate. Poner los cilindros sobre una hoja de papel sulfurizado para que el preparado no se escurra por debajo.

Rellena una manga con boquilla con la preparación del bizcocho.

Deposita un poco de esta preparación en el cilindro y desliza el núcleo congelado hacia dentro. Termina de rellenarlos con el bizcocho. Meter todo en el congelador durante dos horas

Cocer durante 15 minutos los bizcochos en una placa de horno precalentado a 180°C. Desmoldar con precaución, ¡que los volcanes estallan!