PASTELERÍA · CLASE ONLINE

Lingote doble chocolate

Genoise de cacao en capas, embebido en almíbar de cacao y ganache de chocolate con dulce de leche. Se enfría bien antes de glasear.

RENDIMIENTO	BIZCOCHO	HORNO	COCCIÓN
1 lingote de 30 × 13 cm	1 placa de 40 × 30 cm	180 °C	12–15 minutos

LISTA DE TRABAJO

Ingredientes

BIZCOCHO

Huevos	6	unidades
Azúcar	120 g	
Ralladura de naranja	1	naranja
Esencia de vainilla	1 cdita	
Harina 0000	120 g	
Cacao amargo	25 g	
Manteca	60 g	fundida

ALMÍBAR DE CACAO

Agua	230 cc	
Azúcar	270 g	
Cacao amargo	30 g	
Miel o glucosa	1 cda	opcional

GANACHE DE CHOCOLATE

Chocolate semiamargo	500 g	
Crema de leche	500 g	
Dulce de leche repostero	500 g	

TERMINACIÓN

Glaseado de chocolate	c/n	
Lajas de chocolate	c/n	irregulares
Fruta fresca de estación	c/n	o compota de frutos rojos

PESO TOTAL DE LA GANACHE 1,500 KG

PASO A PASO

Procedimiento

BIZCOCHO · GENOISE

01 **BATIDO**

Batí los huevos con el azúcar a baño María hasta entibiar. Retirá del calor y batí a punto letra, hasta que llegue a temperatura ambiente. Incorporá la ralladura de naranja y la esencia de vainilla.

02 **SECOS**

Tamizá la harina con el cacao e incorporalos al batido en dos tandas, con movimientos envolventes.

03 **MANTECA**

Por último incorporá la manteca fundida, equiparando densidades con una premezcla.

04 **PLACA**

Distribuí el batido en una placa de 40 × 30 cm con silicona o papel manteca enmantecado.

05 **COCCIÓN**

Horneá a 180 °C durante 12 a 15 minutos aproximadamente.

06 **ENFRIADO**

Desmoldá y dejá enfriar sobre rejilla.

07 **CORTE**

Cortá el bizcocho con cuchillo serrucho en tres rectángulos iguales de 13 × 30 cm.

ALMÍBAR DE CACAO

08 **HERVOR**

Llevá a hervor el agua con el azúcar. Podés agregar una cucharada de miel o glucosa para evitar que se cristalice.

09

CACAO

Una vez que disuelve por completo, incorporá el cacao tamizado y llevá nuevamente a hervor.

10

COLADO

Colá y reservá.

GANACHE

11

EMULSIÓN

Llevá a hervor la crema con el dulce de leche y volcá sobre el chocolate. Dejá reposar unos segundos, mezclá y mixeá evitando incorporar aire, hasta lograr una emulsión perfecta.

12

REPOSO

Reservá a temperatura ambiente o en heladera hasta que tome cuerpo.

ARMADO Y TERMINACIÓN

13

BASE

Disponé un bizcocho sobre el plato de presentación, embebé con el almíbar y cubrí con una capa fina de ganache.

14

CAPAS

Superponé el segundo bizcocho y repetí la secuencia hasta terminar.

15

ENMASCARADO

Enmascará el lingote y llevalo a enfriar bien, o a congelar.

16

GLASEADO

Bañá con el glaseado de chocolate.

17

TERMINACIÓN

Cubrí los laterales con lajas de chocolate irregulares y la parte superior con fruta de estación.

ANTES DE EMPEZAR

Balanza digital, batidora, bol para baño María, tamiz, placa de 40 × 30 cm con silicona o papel manteca enmantecado, rejilla, cuchillo serrucho, mixer, espátula para enmascarar y el horno precalentado a 180 °C. La ganache necesita tiempo para tomar cuerpo: conviene tenerla hecha antes de empezar el armado.

CONSERVACIÓN

Armado y enmascarado se guarda en heladera. El glaseado y la fruta van el día que se sirve, para que el baño quede brillante y la fruta fresca. También se puede congelar antes de glasear.