

Papa torrenta y matices de sus mojos

[Chef Jonay Darías](#)

Para bizcocho

Hacemos un almíbar con el agua de papa y el azúcar hasta hacer un jarabe y los empezamos mezclando con la yema de huevo. Seguidamente, el cacao, la harina tamizada y acabamos mezclado con las claras montadas a punto de nieve.

Colocamos la mezcla en un bandeja de horno pequeña y horneamos a 250°C durante 5 minutos.

Dejamos enfriar y reserve.

Ingredientes bizcocho:

- 110 gr harina
- 20 gr cacao en polvo
- 125 clara de huevo
- 125 gr de azúcar
- 80 gr yema huevo
- 30 ml agua de papa

Para glaseado

Hidratamos las hojas de gelatina en agua fría y las escurrimos en un papel absorbente.

Calentamos el agua con el azúcar, la leche en polvo, el puré de pimienta palmera y removemos. Cuando la mezcla este caliente y la leche de polvo se haya disuelto, añadimos el cacao y la nata.

Debemos calentar hasta que alcanza los 100°C. Retiramos el

cazo del fuego cuanto alcancemos la temperatura deseada e incorporamos el puré concentrado de pimienta palmera y las gelatinas.

Ingredientes glaseado:

- 11 hojas de gelatina
- 290 gr agua mineral
- 360 gr azúcar
- 10 ml leche en polvo
- 120 gr cacao en polvo
- 240 gr de nata
- Pimienta palmera

Mousse de chocolate

Abrimos la vainilla por la mitad y se la añadimos a la primera cantidad de nata y las papas, llevamos a ebullición durante unos 15 minutos. Retiramos del fuego, colamos y dejamos que enfríe. Luego dejamos que infusiones junto el azúcar invertido unas 12 horas.

Batimos el resto de la nata y rompemos la cobertura de chocolate en trozos.

Batimos las yemas y se la añadimos a las infusión anterior.

Ponemos la mezcla al baño María a 85°. A continuación la vertemos sobre la cobertura troceada y las introducimos en un baso triturador tipo thermomix.

Batimos despacio a unos 30°C para obtener una ganache suave.

Añadimos el resto de la nata y reservamos.

Ingredientes Mousse de chocolate:

- 1 vaina de vainilla
- 95 ml nata
- 95 ml leche
- 450 ml nata

- 250 gr cobertura chocolate
- 95 gr yemas de huevo
- 52 gr azúcar invertido
- 250 gr papa torrenta

- 5 g de Algin
- 1 l de agua
- 250 g de queso de cabra
- 1 g de Calcic