

Taco de madera y clavos: chocolate con leche, piña-clavos, castaña y café

By Jesús Camacho

Mousse ligera chocolate con leche 36%:

- 250 gr. Leche
- 390 gr. Chocolate con leche 36%
- 500 gr. Nata 35% MG
- 8 gr. Hojas de gelatina

Confitura de piña y clavo:

- 350 gr Puré de piña
- 150 gr Piña del hierro
- 50 gr Azúcar invertido
- 50 gr Azúcar
- 8 unidades clavos de olor
- 10 gr Pectina NH

Brownie de chocolate 70%:

- 173 gr. Huevo
- 230 gr. Azúcar
- 220 gr. Mantequilla
- 135 gr. Chocolate negro 70%
- 142 gr. Nueces tostadas
- 1,3 gr. Sal

Crema de castañas:

- 150 gr. Puré de castañas
- 200 gr. Pasta de castañas confitadas
- 80 gr. Nata 35% MG Azúcar
- 50 gr. Azúcar
- 40 gr. Mantequilla
- 20 gr. Maicena

Helado de café:

- 540 gr. Leche
- 170 gr. Nata
- 47 gr. Leche desnatada en polvo
- 175 gr. Azúcar
- 9 gr. Estabilizante para cremas
- 60 gr. Café de Agaete en granos

Crumble de Cacao:

- 200 gr. Harina de almendras
- 180 gr. Harina
- 20 gr. Cacao en polvo
- 200 gr. Mantequilla
- 200 gr. Azúcar Moscavado

Elaboración:

Lo primero que debemos hacer es atemperar [chocolate negro](#) y por una parte encamisar moldes rectangulares y por otra parte rellenaremos pequeños cilindros de plástico, luego dispondremos de una boquilla de papel con el chocolate haremos pequeñas gotas para formar la cabeza de los clavos. Una vez

cristalizado terminamos uniendo nuestros falsos clavos y pintándolos de color plato.

Para la mousse haremos una [ganache](#) con la leche, el chocolate y las hojas de gelatina, luego semi montamos la nata y mezclamos todo de forma envolvente. Rellenamos los moldes rectangulares hasta la mitad.

Para la confitura calentamos el puré de piña con la piña en dados, luego añadimos la pectina y el azúcar en forma de lluvia y agitamos fuerte para que no cree grumos. Dejar enfriar e insertar en los moldes con la mousse.

Para el [brownie](#) fundimos la mantequilla con el chocolate, una vez hecho este paso mezclar con los demás ingredientes y hornear a 180 grados 10 min. Una vez frío cortar más del diámetro del molde rectangular y terminar hasta arriba nuestro taco.

Para la crema poner a hervir la nata con el puré, la crema de castañas, el azúcar y la maicena, dejar hervir unos 3 min apartar del fuego y añadir la mantequilla fría cortada en dados, emulsionar y alisar con la túrmix.

Para el helado tostar los granos de café 6 min a 180 grados añadir a la nata y dejar reposar 24h, luego mezclaremos todos los ingredientes llevamos a 85grados, colamos y dejamos madurar otras 24 h y mantecar.

Para el crumble mezclamos todos los ingredientes hasta obtener una masa fina a continuación horneamos 150 grados 25 min. *Desmoldamos los tacos de chocolate y con la ayuda de un cepillo de alambre lo rallaremos hasta darle un aspecto irregular y de madera luego en la parte superior con la ayuda de un clavo caliente haremos tres agujeros y colocamos tres de nuestros falsos clavos. Lo pondremos en la parte izquierda del plato, al lado derecho haremos una lágrima con la crema de castañas, encima un poco del Crumble de cacao y al momento de salir una quenelle de helado de café.*



Emplatado: *Desmoldamos los tacos de chocolate y con la ayuda de un cepillo de alambre lo rallaremos hasta darle un aspecto irregular y de madera luego en la parte superior con la ayuda de un clavo caliente haremos tres agujeros y colocamos tres de nuestros falsos clavos. Lo pondremos en la parte izquierda del plato, al lado derecho haremos una lágrima con la crema de castañas, encima un poco del Crumble de cacao y al momento de salir una quenelle de helado de café.*