Atelier de Cocina

BIZCOCHO DE CHOCOLATE CON COOKIES

Ingredientes: (14 unidades)

Para el Bizcocho:

170 g Chocolate 70%
195 Mantequilla sin sal
340 g Huevos enteros (6 Huevos)
200 g Azúcar granulado
85 g Harina de todo uso (tamizada)
1 g Sal
100 g Chocolate 70%, troceado
30 g Cereales recubiertos de Chocolate (perlas de Chocolate)

La Cobertura de Chocolate:

500 g Chocolate con leche 41%
80 g Aceite de semillas de uva, o aceite vegetal neutro (aceite de girasol, por ejemplo)
Cookies de chocolate troceadas

Para las cookies:

1 huevo mediano
80 gr de azúcar blanquilla o moreno
1 pizca de sal
180 gr de harina de repostería
60 gr de mantequilla a temperatura ambiente
8 gr de levadura química
2 cucharaditas de azúcar vainillado
100 gr de pepitas de chocolate

ELABORACIÓN:

Para el Bizcocho:

Derretir en dos boles por separado, el chocolate por una lado, y la mantequilla por otro, a unos 50ºC.

En un bol más grande, mezclar bien los dos ingredientes, hasta que se integren entre sí. Reservar a un lado.

Batir los huevos y el azúcar, hasta que tripliquen su tamaño.

Añadir sal y harina tamizada, a la mezcla de chocolate, y mezclar bien hasta que la harina se incorpore completamente.

Después, añadir la mezcla a los huevos batidos, y mezclar delicadamente.

Por último, añadir el chocolate troceado, y mezclar de nuevo, para que se reparta bien.

Con la ayuda de una manga pastelera poner la preparación dentro de cada molde.

Reservar en el frigorífico 3-4 horas.

Transcurrido este tiempo, esparcir unas perlas de chocolate, por encima.

Con el horno previamente calentado a 200ºC, hornear los pasteles, unos 30-35 minutos a 150ºC.

El pastel debe quedar húmedo. Retirar del horno, esperar unos 8-10 minutos, y después desmoldar. Deje enfriar completamente, y congelar durante 2 horas.

La Cobertura de Chocolate:

Derretir el chocolate a unos 50ºC. Añadir el aceite, y mezclar muy bien, hasta que se incorpore totalmente. Dejar enfriar hasta los 35ºC.

Poner los bizcochos congelados, sobre una rejilla, con un recipiente debajo. Verter la cobertura de Chocolate, sobre cada uno de los pasteles.

Para las cookies:

Precalentar el horno a 180ºC con calor arriba y abajo.

Mezclar todos los ingredientes. Agregar las pepitas de chocolate y mezclar.

Formar bolas con la mano y aplástalas. Ponerlas sobre una bandeja con papel de hornear. Hornear de 12 a 15 minutos a 180ºC. Dejar enfriar sobre una rejilla. Cortar en trozos.

MONTAJE

Con una espátula colocar los pasteles sobre un papel de horno. Rápidamente, esparcir unas cookies troceadas, por encima, y por los lados del pastel. Descongelar los pasteles antes de consumir.