



PASTEL POP DE CHOCOLATE SELECTA

El pastel de chocolate, es un postre conocido internacionalmente, que se popularizó a finales del siglo XIX y se sirve frecuentemente en reuniones, bodas y cumpleaños.

recetario musical selecta
PASTEL POP DE CHOCOLATE
recetario musical selecta



Ingredientes Ingredientes



CANTIDAD / 12 PORCIONES
TIEMPO / 1 HORA 10 MINUTOS

- 200 g de Harina Selecta grano entero
- 160 g de azúcar
- 55 g de cacao en polvo
- 5 g polvos de hornear
- 25 g almidón de maíz
- 170 g de mantequilla
- 6 unidades de huevos

PARA LA GANACHE

- 220 g de cobertura Semi Bitter Ambrosoli Professional Choc
- 220 g de crema de leche
- 20 g de mantequilla sin sal

Preparación Preparación

Que un adulto Te Supervise

1

En un bowl, cremar la mantequilla con batidora hasta lograr consistencia de pomada, agregar huevos y continuar batiendo.

2

Cernir todos los ingredientes secos, harina, azúcar, cacao, polvos de hornear, fécula de maíz, y agregar a la mezcla de huevos y mantequilla de forma envolvente hasta obtener una mezcla homogénea. Disponer en molde de 18 cm de diámetro enmantequillado y hornear a 180°C por 35 a 40 min.

3

Retirar del horno, desmoldar y enfriar.

4

Para la Ganache, fundir cobertura a baño maría revolviendo constantemente. Retirar el chocolate fundido y agregar la crema y mantequilla. Revolver hasta obtener mezcla homogénea y verter inmediatamente sobre el queque cubriéndolo por completo y dejar enfriar por unos min.

