



Mini tarta de Kit Kat® con chocolate blanco tostado

Receta del Chef Javier Rivero

Inspirate. Crea. Crece.

FRONERI

◆ PROFESSIONAL ◆



Receta



Ingrediente principal

Mini tarta de Kit Kat®

Elaboraciones

Las siguientes elaboraciones pueden ser realizadas de forma previa, o también adquiridas ya listas para su consumo, lo que te permite concentrarte únicamente en el montaje del plato.

- **Ganache de chocolate blanco**

Ingredientes: Nata 1 L, Limón 2 Ud., Cobertura de chocolate blanco 0,5 kg

Receta: Calentar 1 L de nata entera e infusionar con la corteza de 2 limones. Verter sobre 0,5 kg de cobertura de chocolate blanco y homogenizar. Dejar enfriar, si fuera necesario, aireando la mezcla con la ayuda de un túrmix.

- **Crumble de chocolate blanco**

Ingredientes: Cobertura de chocolate blanco 0,5 kg

Receta: Tostar 0,5 kg de cobertura de chocolate blanco en el horno a 190° hasta que dore.

- **Avellanas garrapiñadas**

Ingredientes: Avellanas peladas 50 g, Azúcar 20 g

Receta: Tostar las avellanas (50 g) en una sartén y añadir 20g de azúcar blanco. Una vez el azúcar se pegue a las avellanas, se retira el exceso de azúcar de la sartén. Se vuelven a introducir las avellanas y se caramelizan a fuego lento.



Montaje

En la base de un plato, colocar el Crumble de chocolate. Sobre este, Mini Tarta Kit Kat®, “manchar” el plato con la ganache y terminar colocando avellanas garrapiñadas por el plato.



Material necesario

Silpat, horno, espátula, cazo, bol, lengua, film, cuchara, túrmix, jarra medidora, pelador.