

Raviolis de chocolate caliente con cítricos y helado de cardamomo

Ingredientes: 500gr de cobertura de chocolate al 70%, 500gr de nata líquida, pasta filo, agar-agar, huevo líquido, 1l de zumo de naranja, 100gr de azúcar y azúcar glas.

- 1.** Elaboramos una trufa poniendo a hervir la nata y a continuación, fuera del fuego, se añade la cobertura poco a poco. Después, sobre una bandeja con un poco de altura, hay que dejar enfriar. Finalmente cortamos la trufa a cuadrados.
- 2.** Cortamos la pasta filo a cuadrados. Con 2 capas superpuestas y pintadas con huevo líquido con un pincel, formamos un ravioli.
- 3.** Para la gelatina de cítricos ponemos a hervir el zumo de naranja y el azúcar. Cuando arranque a hervir hay que añadirle el agar-agar y estirar dentro de los platos como hicimos en el curso.
- 4.** Ponemos los raviolis sobre un silpat y espolvoreamos con azúcar glas. Después caramelizamos al horno a 190 grados durante 3 minutos.