

Vocero: Pablo Julca - chef de Jarana

Volcán de chocolate

Bizcocho de chocolate con corazón de ganache

Preparación: 30 min

Cocción: 12 min

Reposo: 2 min

Total: 1 30 h

Rendimiento: 6 porciones

Ingredientes

Masa

300 g de chocolate negro 70% cacao

120 g de manteca

6 huevos

100 g azúcar

40 g harina

Centro:

250 g crema

50 g glucosa

200 g chocolate

50 g manteca

Instrucciones:

Centro:

Juntar todos los ingredientes y derretir a baño maría hasta que se transforme en una mezcla homogénea. Disponer en moldes pequeños y reservar en el freezer.

Masa:

Derretir la manteca junto con el chocolate a baño maría, reservar.

Homogeneizar el azúcar con los huevos y juntar con la preparación anterior.