

Vasitos de nata y chocolate cremosos

Por **JORDI FARRÉS**
SWEETS MASTER

Gel de nata y vainilla

Ingredientes:

- **300g.** Leche
- **150g.** Nata
- **60g.** Azúcar
- **1.** Vaina de vainilla
- **6g.** **Carragenato gel blando (iota) Ingredíssimo (ref.608705)**

Proceso:

1. Infusionar a 90°C la leche, la nata i la vaina de vainilla.
2. Colar y mezclar con el azúcar y el Carragenato (iota).
3. Aplicar túrmix para una mezcla óptima.
4. Llevar a ebullición la mezcla.
5. Dejar reposar y bajar de temperatura para llenar los vasitos.
6. Una vez llenos, dejar gelificar en refrigeración.

Trufa de chocolate 24h

Ingredientes:

- **500g.** Nata
- **60g.** Azúcar
- **150g.** Cobertura de chocolate negro 70%

Proceso:

1. Calentar la nata con el azúcar y verter sobre la cobertura de chocolate.
2. Dejar que se funda con el calor y aplicar túrmix.
3. Conservar en refrigeración durante 24 horas antes de montar.

Montaje y acabado

1. Si se prefiere, antes de dosificar la trufa montada, añadir sobre el cremoso de nata **Galleta de cacao troceada Ingredíssimo (ref.608607)**.
2. Dosificar la trufa montada sobre el cremoso de nata y decorar con **Bolitas de chocolate tricolor Ingredíssimo (ref.601604)**.