



Σοκολατένιο λουλούδι

20'
Χρόνος
Εκτέλεσης

4-6
Μερίδες

4
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Σε ένα **μπολ** βάζουμε τη σοκολάτα, καλύπτουμε με μεμβράνη και βάζουμε στον φούρνο μικροκυμάτων στα 800 Watt για 1 ½ λεπτό.
- Βάζουμε 3 κ.σ. από τη λιωμένη σοκολάτα σε ένα φύλλο σιλικόνης (silpat) και την απλώνουμε με μία **σπάτουλα** σε όλη την επιφάνεια του silpat. Αφήνουμε να σταθεροποιηθεί.
- Παίρνουμε ένα πατρόν σε σχήμα φύλλου με μήκος 8 εκ.
- **Χαράσσουμε** τη σοκολάτα σε «πέταλα» έχοντας ως οδηγό το πατρόν, τυλίγουμε το silpat από τις μικρές πλευρές και περνάμε τις άκρες από 2 τσέρκι 9 εκ. Σκοπός είναι να δώσουμε μία καμπυλότητα στη σοκολάτα καθώς κρύνει.
- Απλώνουμε 2-3 κ.σ. από τη σοκολάτα με τη σπάτουλα σε άλλο silpat και κόβουμε μικρούς κύκλους με ένα τσέρκι 4 εκ. Αφήνουμε να σταθεροποιηθεί καλά για 10 λεπτά.
- Ξεφορμάρουμε προσεκτικά 10 «πέταλα». Ξεφορμάρουμε ένα μικρό κύκλο και τον κόβουμε στη μέση.
- Παίρνουμε το ένα ημικόκλιο, απλώνουμε λίγη λιωμένη σοκολάτα και κολλάμε 5 «πέταλα». Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία και με το άλλο ημικόκλιο. Αφήνουμε να κρυσώσουν και να σταθεροποιηθούν.
- Βάζουμε λίγη λιωμένη σοκολάτα στο κέντρο του πιάτου σερβιρίσματος και σταθεροποιούμε το μισό σοκολατένιο λουλούδι.
- Τοποθετούμε στο κέντρο λίγη λιωμένη σοκολάτα και βάζουμε, κάθετα, ένα **μακαρόν**.
- Βάζουμε λίγη ακόμα σοκολάτα για να κολλήσουμε το άλλο μισό λουλούδι.
- Περιχύνουμε με τη ζεστή **κρέμα anglaise** και αφήνουμε τα πέταλα να ανοίξουν.

Συστατικά

- 340 γρ. tempered σοκολάτα γάλακτος

Για το σερβίρισμα

- **μακαρόν**
- **κρέμα anglaise**

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

663 Θερμίδες (kcal)	40.0 Λιπαρά (γρ.)	22.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	66.0 Υδατ/κες (γρ.)
33%	57%	110%	25%
65.0 Σάκχαρα (γρ.)	9.8 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.4 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.26 Αλάτι (γρ.)
72%	20%	10%	4%