

DESDE  1928

# TURIN®

---

PASTEL GLASEADO ESPEJO DE CHOCOLATE

RECETA

## PASTEL GLASEADO ESPEJO DE CHOCOLATE



**TIEMPO** 3 horas  
**INGREDIENTES** 29 productos  
**PORCIONES** 23 donas

Pastel glaseado espejo de chocolate Turin®

### INGREDIENTES

Ingredientes biscuit de chocolate

- 100 g Polvo de almendra
- 40 g Azúcar glass
- 3 Yemas
- 2 pzas Huevo
- 30 g Cocoa Alcalina Turin®
- 30 g Harina de trigo
- 25 g Mantequilla fundida
- 3 Claras
- 40 g Azúcar

Ingredientes parfait de naranja y cereza

- 5 Yemas
- 250 ml Jugo de naranja
- 150 g Azúcar
- 5 Láminas de grenetina
- 60 g Cerezas

Ingredientes mousse de chocolate

- 2 Yemas
- 1 pza Huevo
- 50 g Azúcar
- 35 ml Agua
- 3 Láminas grenetina

- 125 g Conflitiers® Chocolate Semiamargo Turin®
- 250 g Crema para batir

#### Ingredientes glaseado espejo

- 150 g Agua
- 300 g Azúcar
- 300 g Glucosa
- 200 g Leche condensada
- 25 g Grenetina en polvo
- 125 g Agua
- 250 g Conflitiers® Chocolate Semiamargo Turin®
- Colorante rojo

## Preparación biscuit de chocolate

1. Montar polvo de almendra, azúcar glass, yemas y huevo. Batir a punto de listón.
2. Agregar la Cocoa Alcalina Turin® y la harina cernidas.
3. Incorporar en forma de hilo la mantequilla fundida.
4. Montar las claras con el azúcar. Combinar de forma envolvente a los ingredientes anteriores.
5. Hornear a 180°C durante 20 minutos en un molde de 22 cm previamente engrasado y enharinado.
6. Una vez a temperatura ambiente, cortar 2 discos de 18 cm.

## Preparación parfait de naranja y cereza

1. Cocinar a fuego bajo las yemas, jugo de naranja y el azúcar hasta espesar a 80-85°C.
2. Fuera del fuego agregar la grenetina previamente hidratada y fundida.
3. Vaciar en molde de 18 cm y repartir las cerezas picadas en trozos.
4. Refrigerar hasta cuajar y pueda manejarse la preparación.

## Preparación mousse de chocolate

1. Elaborar un jarabe con el azúcar y agua en fuego hasta alcanzar 115°C. Verter en forma de hilo sobre las yemas y el huevo incorporando con un batidor.
2. Agregar la grenetina previamente hidratada y fundida.
3. Fundir el chocolate a 40°C y combinarlo con la mitad de la crema montada.
4. Mezclar de forma envolvente la preparación de huevo y jarabe a la crema de chocolate y terminar mezclando la otra mitad de crema restante.

## Preparación glaseado espejo

1. Calentar agua, azúcar, colorante y glucosa.
2. Verter sobre la leche condensada, grenetina hidratada y chocolate.
3. Emulsionar.
4. Calentar a 30°C y cubrir el pastel congelado.

## Montaje

1. Colocar una tercera parte del mousse de chocolate al fondo del molde.
2. Insertar el disco de parfait de naranja.
3. Cubrir con el resto del mousse de chocolate y cerrar el molde con el disco de biscuits.

4. Reservar en congelación hasta estar completamente firme.
5. Desmoldar y glasear.

## Más Recetas Como Esta



### [CARAJILLO DE CHOCOLATE](#)

Cooking time

15 minutos

Ingredients

7 items



### [DONAS DE CHOCOLATE](#)

Cooking time

2 horas

Ingredients

11 items



## **MACARRONES DE CHOCOLATE CON LECHE**

Cooking time

45 minutos

Ingredients

10 items



## **MALVAVISCOS DE CHOCOLATE**

Cooking time

45 minutos

Ingredients

9 items

---

**Source URL:**

<https://www.chocolatesturin.com.mx/recipes/pastel-glaseado-espejo-de-chocolate>