



Cocina Divertida

Patricia Vélez



Fondue de caramelo y chocolate

Chef: Mariana Arango



INGREDIENTES

Para el caramelo

- 1 taza de azúcar
- 2 cucharadas de agua
- ½ taza de crema de leche
- ½ vaina de vainilla

Para el chocolate

- 1 ½ taza de chocolate semiamargo
- 1 ½ taza de crema
- 1 cucharadita de pimienta rosada machacada

Acompañamientos

- 12 troncos de torta de vainilla (mantecada)
- 12 marmelos
- 4 bananos partidos en rodajas
- 12 rodajas de naranja

Mira el video

UTENSILIOS

- Sartén antiadherente
- Brocha de silicona
- Set fondue cubo
- Tazones ramekines

PREPARACIÓN

Caramelo

REVUELVE el azúcar con el agua y déjalo cocinar hasta que adquiera un color ámbar. Para que no se dañe el proceso es importante tener en cuenta que no debes revolver una vez haya empezado a cocinarse, que debes limpiar los bordes de la olla con una brocha untada de agua y que la sartén en que lo hagas debe estar muy limpia.

AGREGA las semillas de la vaina de vainilla, la crema y revuelve. Reserva.

Chocolate

CALIENTA la crema y agrégale las semillas de pimienta rosada y el chocolate, revuelve hasta que quede una mezcla homogénea y reserva.

Armado

Con la maquina lista para usarse y los ingredientes dispuestos en recipientes bonitos:

PON el caramelo en la olla para fondue y vacía el chocolate en la mitad. Notáras que queda como una bola dentro de otra.... se verá más que bonito y provocativo.

Notas

Síguenos en: /patriciavelezcocinadivertida

/patriciavelez_cocinadivertida

/patriciavelezenvideo

www.patriciavelez.com

www.ambientegourmet.com

AMBIENTE GOURMET