PARFAIT DE CHOCOLATE Y TURRON CON SALSA DE CARAJILLO

INGREDIENTES

PARFAIT DE CHOCOLATE Y TURRÓN

3 claras de huevo
160 g azúcar
165 g chocolate con leche
100 g turrón de Jijona blando
300 g nata para montar

DECORACION

100 g chocolate con leche

SALSA DE CARAJILLO

150 g café expreso
Orujo blanco
70 g azúcar blanquilla
40 g glucosa

MODO DE HACERLO

Elaborar un merengue suizo: Calentar en un bol al baño María las claras con el azúcar hasta llegar a 55º- 60º.
Retirar del fuego y montar las claras con la ayuda de unas varillas hasta que se enfríe el bol.
Fundir el chocolate al baño María y mezclar con el turrón de Jijona previamente triturado.
Montar la nata con unas varillas.
Cuando el chocolate y el turrón se hayan entibiado mezclar con el merengue suizo con movimientos envolventes. A continuación, terminar de mezclar con la nata montada. Enfriar unos 20-30 minutos en la nevera.
Introducir el parfait de chocolate y turrón en una manga pastelera con boquilla mediana estrellada.
Rellenar un vasito o taza de presentación formando un cilindro. Seguir enfriando en nevera para que tome consistencia.

SALSA DE CARAJILLO

Preparar un café expreso con el orujo. Poner en una cacerola junto con el azúcar y la glucosa. Llevar a ebullición y reservar a temperatura ambiente.

Retirar el parfait de la nevera y servir por encima la salsa de carajillo. (se recomienda templar un poco).
Decorar con unas virutas de chocolate con leche.