Coulant blanco hueso

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 7 personas :

- 200 g. de Chocolate blanco
- 50 g. de Azúcar glas
- 120 g. de Mantequilla
- 4 Huevos
- 60 g. de Harina
- una pizca de Sal
- una pizca de Pimienta blanca

Preparación:

Paso 1

Untamos las 10 flaneras con mantequilla sin sal y espolvoreamos con harina. Separamos las claras de las yemas y las batimos a punto de nieve como si fuese merengue con una pizca de sal y el azúcar. Batimos un poco más hasta que suban y queden firmes, en el bol no debe haber ni un sólo resto de grasa o las claras no subirán. Batimos las yemas con una cucharada de azúcar glas hasta que hagan espuma. Añadimos un pellizco de sal y la pimienta molida. Removemos con una cuchara de madera. En el mismo bol donde tenemos la crema de las yemas añadimos la harina tamizada y removemos con una espátula de silicona hasta que no queden grumos. Añadimos las claras a punto de nieve y mezclamos poco a poco hasta que quede todo ligado. Preparamos en un bol el chocolate y la mantequilla. Lo introducimos en el micro durante 4 minutos a temperatura baja, luego batimos la mezcla con un tenedor hasta que quede una crema. Juntamos la crema de chocolate con la anterior crema y mezclamos bien con una cuchara o espátula de silicona. Metemos toda la crema del coulant en una manga pastelera, así será más fácil rellenar los envases. Si no tenéis manga usad una cuchara con cuidado. No rellenéis todo el envase puesto que el bizcocho crece en el horno. Precalentamos el horno a 200º. A los 5 minutos bajamos a 180º Opciones: Si congelamos los coulant, introducimos en el horno

durante aproximadamente 15 ó 16 minutos. Si la masa está recién hecha, metemos los moldes de coulant al horno durante 9 ó 10 minutos. Se ve que están hechos cuando aumentan su volumen hasta el borde de la flanera. Además el borde se verá cuajado mientras que el centro del Coulant tiembla un poco porque estará menos hecho, tiene una fina capa temblorosa. Dejamos enfriar un par de minutos y desmoldamos.