



# Trifle triple chocolate (con brownie, pudín y mousse de chocolate!)

Brownies, Chocolate, Fiestas y ocasiones especiales

## Ingredientes

### Para los brownies

- 83 gramos (2/3 taza) de harina todo uso
- 2 gramos (1/2 cucharadita) de sal
- 1 cucharadita de polvo de hornear\*
- 60 gramos de chocolate oscuro sin azúcar\*\* (chocolate en barra, no cacao en polvo. Yo uso uno de al menos 56% de concentración de cacao)
- 120 gramos de chocolate oscuro\*\* (yo uso uno de al menos 70% de concentración de cacao)
- 140 gramos (10 cucharadas) de mantequilla sin sal
- 250 gramos (1 1/4 tazas) de azúcar granulada regular
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 3 huevos

### Para el pudín de chocolate

- 2 tazas (490 gramos) de leche completa (líquida)
- 100 gramos (1/2 taza) de azúcar granulada regular
- 150 gramos de chocolate semiamargo
- 4 cucharadas (30 gramos) de cacao en polvo sin azúcar
- Una pizca de sal
- 4 cucharadas (30 gramos) de maicena (también conocida como harina de maíz o fécula de maíz)
- 1 cucharadita de vainilla

### Para el mousse de chocolate

- 400 gramos de chocolate, cortado en cuadritos pequeños (yo usé chocolate oscuro)
- 2 cucharadas (28 gramos) de mantequilla sin sal
- 1 taza (125 gramos) de azúcar glass o azúcar pulverizada
- 6 huevos, separados en claras y yemas
- 1 taza (250 gramos) de crema para batir tipo Chantillí, fría (también conocida como Nata para

montar en España)

- Opcional: 1 cucharada de ron dorado
- Opcional, para decorar: crema chantillí o crema batida al gusto

## Preparación

- Primero, preparar los brownies. Ajustar la rejilla del horno en la que se va a colocar el brownie a una posición media-baja. Precalentarlo a 170°C.
- Mezclar con una cuchara de madera la harina, la sal y el polvo de hornear y apartar. Rociar el molde a usar (preferiblemente uno cuadrado de 24x24cm) con spray antiadherente, también se puede usar papel vegetal que sobresalga por los bordes del molde o engrasarlo, el método de preferencia para evitar que el brownie se quede pegado al molde.
- Derretir los chocolates y la mantequilla a baño María. Quitar de la hornilla de la cocina y agregar el azúcar y la vainilla. Luego ir añadiendo uno a uno los huevos, procurando que cada uno esté bien incorporado antes de agregar el siguiente. Continuar mezclando hasta que se vea brillante y sedoso. Agregar los ingredientes secos y seguir removiendo hasta que todo se una.
- Colocar la mezcla en el molde previamente preparado. Hornear por 35-45 minutos, hasta que el centro no se vea líquido ni se mueva y que al insertar un palillo de madera no salga totalmente seco sino con algunas migajitas húmedas.
- Retirar del horno y dejar reposar en el molde por 15 minutos. Desmoldar, cortar en cuadritos pequeños y dejar enfriar por completo hasta el momento de ensamblar.
- Después, preparar el pudín de chocolate. Para esto mezclar en un bowl pequeño  $\frac{1}{4}$  de taza de leche con la maicena hasta que la mezcla quede totalmente homogénea\*\*\*
- En una olla mediana mezclar con un batidor de varillas (de mano) la leche restante (1  $\frac{3}{4}$  de tazas), el azúcar, el chocolate, el cacao y la sal y colocar en la hornilla a fuego medio-bajo. Cocinar, removiendo en forma circular, hasta que el chocolate esté totalmente derretido y no hayan restos de cacao.
- Unir la mezcla de leche y maicena a la olla/cacerola anterior y remover en forma circular hasta que todo se incorpore; continuar haciendo esto hasta sentir que la preparación comienza a espesarse y a hervir. Continuar removiendo de forma lenta pero continua por dos minutos más. Añadir la vainilla y mezclar.
- Vaciar el pudín en un bowl limpio y seco, cubrir con film plástico de cocina (el film debe estar en contacto directo con la superficie del pudín) y dejar enfriar por al menos 4 horas o durante la noche.
- Para el mousse de chocolate, colocar el chocolate, la mantequilla y la mitad del azúcar en un bowl a prueba de calor. Colocar este bowl encima de una olla / cacerola en agua hirviendo en la cocina. Dejar que el chocolate se derrita y remover hasta que los ingredientes se incorporen. Quitar el bowl del fuego.
- Con la ayuda de un batidor de globo o de varillas, agregar a la mezcla anterior las yemas de huevo, una a una y asegurándose de haber incorporado bien antes de agregar la siguiente. Si se va a agregar el ron dorado, agregar en este momento. Apartar esta mezcla.
- En un bowl limpio y seco apto para batidora colocar las claras de huevo y batir a velocidad media hasta que se vean espumosas. Cuando alcancen este punto, colocar el azúcar restante y seguir batiendo hasta tener una mezcla sedosa y brillante que tiene cuerpo y textura.
- Con cuidado y usando una espátula de goma, incorporar las claras batidas con la mezcla de chocolate y yemas en 3 partes. Usar movimientos envolventes suaves. Al incorporar todas las claras con el chocolate colocar toda la mezcla en un bowl limpio y seco, tapar con film plástico de cocina y llevar a la nevera por 4 horas o durante toda la noche.
- Al pasar el tiempo indicado, batir la crema tipo chantillí (que debe estar bien fría) a velocidad alta hasta que duplique su volumen. Incorporar esta crema a la hecha anteriormente usando una

espátula de goma y movimientos envolventes suaves. Tapar de nuevo y dejar enfriar por al menos 2 horas.

- Cuando todas las cremas se hayan enfriado y el brownie haya sido cortado, proceder a ensamblar el trifle. Colocar una capa de cuadritos de brownie, luego una capa fina de pudín de chocolate y luego una capa de mousse de chocolate, repetir el procedimiento hasta llenar el envase, decorar de la forma deseada y servir. Mantener refrigerado.
- Notas: \*Si se prefieren brownies más densos, usar  $\frac{1}{2}$  cucharadita de polvo para hornear.
- \*\* Si no se tienen los dos tipos de chocolate, se puede usar solo 1 tipo (es decir, 180 gramos en total de un chocolate oscuro en vez de una combinación de 60 y 120 gramos de dos tipos de chocolate). Esto también da buenos resultados, pero a mi parecer el brownie queda mejor con la combinación de estos dos tipos de chocolate. Es importante que tengan presente que una de las cosas más importantes al hacer brownies es la calidad del chocolate, es lo que le va a dar textura y sabor, por lo tanto, traten de no usar chocolates de baja calidad.
- \*\*\* Este es el paso más importante al hacer pudín, pues si no se mezcla bien esto, al unirlo con el chocolate se harán grumos, no quedará homogéneo y la textura no será agradable.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/961>