

## CREMOSO CON INFUSIÓN

250g nata

200g chocolate blanco

2 hojas gelatina remojadas en agua fría

infusión (40g granos café, 5g té verde, 15g te, 1 vaina de vainilla, piel de limón, canela...)

-Hervir la nata, agregar lo que queramos infusionar, dejar infusionar 15 min mínimo. Colar. (Si usamos café, repesar hasta peso inicial ya que el café absorbe mucho líquido).

-Agregar la gelatina escurrida.

-Fundir el chocolate a 40oC, agregar la nata al chocolate poco a poco, del centro hacia los lados, creando un núcleo elástico.

-Dejar cristalizar 8h en nevera.