

🏠 Home (/) > Recetas Profesionales (/recetas-profesionales) > Chocolate y sésamo

RECETAS PROFESIONALES

Postres Helados (/recetas-profesionales/postres-helados)

🕒 21/02/2020

💬 comentarios (/recetas-profesionales/3801-chocolate-sesamo-takashi-ochiai#disqus_thread)

MÁS RECETAS CLASIFICADAS EN:

Copas Heladas, Vasitos y Batidos (/recetas-profesionales/copas-heladas-vasitos-y-batidos)
 Helados de Palo (/recetas-profesionales/helados-de-palo)
 Helados y Sorbetes (/recetas-profesionales/helados-y-sorbetes)
 Individuales y Monoporciones (/recetas-profesionales/individuales-y-monoporciones)
 Postres Helados (/recetas-profesionales/postres-helados)
 Sándwiches Helados (/recetas-profesionales/sandwiches-helados)
 Tartas Heladas (/recetas-profesionales/tartas-heladas)

ETIQUETADA EN:

👤 Takashi Ochiai



Chocolate y sésamo

Takashi Ochiai (/chefs-heladeros/ficha/76-takashi-ochiai)

Helado de sésamo negro y brownie de chocolate y nueces

Takashi Ochiai (<https://www.heladeria.com/chefs-heladeros/ficha/76-takashi-ochiai>) ha decidido dar un nuevo impulso a su segunda tienda en Barcelona, Aula Ochiai, con su completa transformación en una heladería, ahora bautizada como **Kurimu**. Pero como era de esperar no es una heladería al uso porque el maestro artesano japonés vuelve a buscar su identidad en los productos de su país natal, que le han granjeado fama y discurso. Kurimu también ofrece una carta de postres helados con recetas especiales de wasabi, té verde matcha y de originales combinaciones de sabores con elementos pasteleros de la tradición japonesa, como los dorayakis y el bizcocho castella. Con esta evolución espera que la actividad comercial se intensifique durante toda la semana y se reactive su carta de helados, más allá del de té verde matcha.

BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUECES

400 g huevos
 600 g azúcar
 225 g chocolate negro Coeur de Guanaja 80%
 450 g mantequilla
 135 g harina floja

Arte Heladero #193

50 g zumo de naranja

Batir los huevos y el azúcar hasta triplicar su volumen. Aparte, fundir el chocolate con la mantequilla. Integrar las dos mezclas e incorporar la harina tamizada. Disponer sobre un marco de 31x48 cm y hornear a 170°C durante 18-20 minutos.

LISTA DE EMAIL ✉

¡Suscríbete para estar a la última de nuestras promociones y novedades!

Con la garantía de ARTE HELADERO

Email

HELADO DE SÉSAMO NEGRO

201 g agua
406 g leche entera
59 g leche en polvo desnatada
20 g yemas pasteurizadas
103 g dextrosa
30 g sacarosa
5 g neutro
56 g azúcar invertido
120 g pasta de sésamo negro

(/app/webroot/files/uploads/images/Articulos/2019/ah193/helado-sesamo-negro.jpg)

Calentar el agua, la leche entera y la leche en polvo junto con la yema pasteurizada a 40°C. Añadir los azúcares y el neutro previamente integrado con la sacarosa. Mezclar correctamente y añadir la pasta de sésamo. Pasteurizar a 85°C y dejar madurar toda la noche a temperatura de nevera. Mantecar y abatir.

**OTROS**

nibs de cacao
placa de chocolate con transfer

MONTAJE

Cortar el brownie en forma triangular de 3x5 cm y espolvorear con azúcar lustre. Disponer en el plato el brownie acompañado de una bola de helado de sésamo. Espolvorear nibs de cacao y finalizar con la placa de chocolate atemperado.

MÁS RECETAS EN POSTRES HELADOS (/RECETAS-PROFESIONALES/POSTRES-HELADOS)

(/revista/arteheladero/n/193)

Con el helado me jubilo

Encontrarás esta receta y muchas otras creaciones completas en **Arte Heladero #193** (/revista/arteheladero/n/193)



🛒 [Conseguir ejemplar >> \(https://www.booksforchefs.com/es/artes-heladero-venta-ejemplares/371-ah193.html?utm_source=helad\)](https://www.booksforchefs.com/es/artes-heladero-venta-ejemplares/371-ah193.html?utm_source=helad)

📄 [Suscríbete por sólo 75€ >> \(https://www.booksforchefs.com/es/revista-artes-heladero/3-artes-heladero-suscripcion.html?utm_sour\)](https://www.booksforchefs.com/es/revista-artes-heladero/3-artes-heladero-suscripcion.html?utm_sour)

0 Comentarios **Arte Heladero** 🔒 Política de privacidad de Disqus 👤 Ana Maria Jimenez ▾

💖 Recomendar 🐦 Tweet 📱 Compartir ⬆ Ordenar por los más nuevos ▾



Sé el primero en comentar...

Sé el primero en comentar.

✉ Suscríbete 📄 Añade Disqus a tu sitio web Añade Disqus Añadir ⚠ Do Not Sell My Data

heladeria.com

Actualidad
(/actualidad-heladera)
Blog de Opinión (/blog-opinion)
Artículos Técnicos
(/articulos-heladeria)
Entrevistas
(/entrevistas-sector)

Arte Heladero

Descubre la Revista
(/revista/arteheladero)
Último Ejemplar
(/revista/arteheladero/n/193)
Hemeroteca
(/revista/arteheladero)
Precios
(/revista/arteheladero/pricing)

Contactar

ARTE HELADERO
grupoVilbo
c/ Carme, 4-6 08172
Sant Cugat del Vallés
(Barcelona) España
Contacta con
grupoVilbo
(/sections/contacto)

Otras Revistas

DPAS
(http://www.pasteleria.com)
saber.sabor
(https://www.saberysabor.com)
so good..
(http://www.sogoodmagazine.com)

Productos
(/equipamiento-
heladeria)
Heladeros (/chefs-
heladeros)
Recetas (/recetas-
profesionales)

Libros (/libros-
profesionales)

[Privacidad \(/sections/privacidad\)](/sections/privacidad/) [Información Legal \(/sections/legal\)](/sections/legal/) [Política de Cookies \(/sections/cookies\)](/sections/cookies/) [Sobre heladeria.com \(/sections/about\)](/sections/about/) [Tienda online \(https://www.booksforchefs.com\)](https://www.booksforchefs.com) [Contacto \(/sections/contacto\)](/sections/contacto/)



(<http://www.w3.org/html/logo/>) © 1999-2020 Vilbo Ediciones y Publicidad, S.L. Todos los derechos reservados.