

# Coulant de chocolate, un sabroso bizcochito con corazón fundido

## Ingredientes

(para 8 *coulant* de chocolate):

- - 65 gr. de azúcar
- - 25 gr. de azúcar glas
- - 10 gr. de cacao puro en polvo
- - 4 huevos
- - 70 gr. de harina
- - 1 pizca de sal
- - 200 gr. de chocolate (70% cacao)

Para el corazón de chocolate:

- - 25 gr. de mantequilla
- - 25 gr. de chocolate (70% cacao)

Aunque sea un postre perfecto por y para los amantes del **chocolate**, a día de hoy se han hecho tantas versiones que a cualquiera puede gustarle. Desde el [coulant de turrón de Jijona](#) que pudimos ver hace unos meses, hasta los más arriesgados, preparados con masas saladas y presentados a modo de aperitivo.

El gran clásico, un **bizcochito de chocolate con corazón fundido**, es una creación del chef francés [Michel Bras](#), quién decidió patentarlo en 1981. Y bien que hizo, puesto que se ha convertido en un postre recurrente acompañado de helado en el mundo de la restauración.

Aunque muchos han optado por una versión rápida de preparar el *coulant* –acortando el tiempo de cocción para que quede un interior líquido- **Bras propuso la elaboración perfecta**, la original, usando dos tipos de masas para que, al

cortarlo, el interior fluya e inunde el plato de chocolate derretido. Y es que ya es conocido cómo este reputado cocinero intenta arriesgar en todas sus creaciones con la intención de combinar los cinco sentidos, ser sorpresivo, dinámico y que el comensal quede fascinado.

No nos quedaremos cortos preparando nuestro *coulant*, y a partir de ahora **la receta que podemos hacer tiene dos elaboraciones**, pero distinta a la que propuso Michel Bras. Se trata de elaborar un bombón congelado que será el corazón fundido de nuestro bizcocho y que se mantendrá derretido cuando lo comamos.

### **Preparación:**

- Precalentar el horno a 220°C y engrasar 8 ramequines metálicos con mantequilla. Espolvorear cada uno con cacao, repartir bien y retirar el exceso.
- Antes de empezar con la preparación de la masa de bizcocho, comenzaremos con el corazón de chocolate. Para ello, derretir el chocolate junto a la mantequilla en el microondas, a intervalos cortos de tiempo y procurando que no se quemem.
- Cuando esté derretido, mezclar bien hasta obtener una mezcla brillante y homogénea. Repartir el líquido en un molde de silicona para bombones y llevar al congelador hasta que se solidifique completamente.
- Empezar con la masa del *coulant*. En un bol, poner la mantequilla, cortada a cubos junto al chocolate, picado. Calentar en el microondas de la misma forma o al baño María hasta que se derrita por completo. Dejar que se temple.
- Separar las claras de las yemas. Montar las claras a punto de nieve. Cuando empiecen a montar, añadir el azúcar glas y seguir batiendo hasta que se formen picos al levantar las varillas. Reservar.
- Batir las yemas con el azúcar durante unos minutos. Tenemos que observar como blanquean y se airean. Mientras se sigue mezclando, ir añadiendo poco a poco la mantequilla y el chocolate derretidos, hasta que obtengamos una mezcla homogénea.
- Tamizar la harina y la sal e ir añadiendo a la mezcla anterior, uniéndolo cuidadosamente con la ayuda de una espátula.

- Verter a la mezcla una tercera parte de las claras montadas, mezclar bien e ir añadiendo las otras dos terceras partes lentamente, y mezclando lentamente con movimientos suaves envolventes para evitar que pierdan el menor aire posible.
- Verter una cucharada de la masa en cada molde, reservados al principio de la receta. Disponer en el centro de cada uno, un bombón de los que se habían dejado en el congelador. Cubrir cada molde con el resto de la masa.
- Ponerlos en la bandeja del horno e introducirlos para que cuezan durante exactamente 10 minutos, bajando la temperatura a 190°C.
- Una vez pasado el tiempo, retirar del horno y dejar templar 3-5 minutos a temperatura ambiente.
- Pasar un cuchillo afilado por los bordes del molde y voltear sobre un plato para desmoldar
- Servir inmediatamente espolvoreado con un poco de azúcar glas y fruta fresca.