

Alhajas de corazones de chocolate



Ingredientes

Para el collar de trufas

Té de limón: 150 ml.

Chocolate con leche: 400 g

Gomitas:

Hilo de cañamo: A gusto

Para la corona

Cobertura negra: 1,5 Kg.

Para los camafeos de fresa

Fresas: A gusto

Chocolate blanco: 200 grs.

Peta seta: 100 grs.

Arroz inflado: 300 g

Preparación de la Receta

Para la corona

- Formar la corona con **chocolate** oscuro temperado y rellenar usando la técnica de punto infinito
- Dejar reposar para poder moldear.

Para los camafeos de fresa

- Mezclar el *arroz* inflado con el *chocolate* blanco y con la ayuda de cucharas formar los camafeos en forma de gota.
- Trempar las fresas con *chocolate* blanco y espolvorear *peta seta*.

Para el collar de trufas

- Mezclar el *chocolate* con la infusión y reposar durante 24 horas
- Bolear las trufas pasándolas por *cocoa*, quitar el excedente y trempar con *chocolate* de leche al 45% de cacao.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/alhajas-de-corazones-de-chocolate>