Barras de chocolate



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Barra de café

Cafe soluble:

Chocolate de leche:

Barra de chocolate con tocino

Chocolate de leche: 300 g

Tocino: 300 g

Barra de flor de Jamaica

Cobertura blanca: 400 g

Flores de Jamaica:

Barra de hierba mate

Cobertura de leche: 400 g
Manteca de cacao: 100 g

Mate: 100 g

Chocolate de metate

Avellanas: 100 g
Azucar: 200 grs.
Granos de cacao tostados y descascarillados: 300 g

Cobertura negra: 300 g

Preparación de la Receta

Para la barra de flor de jamaica

- En un bowl con flores de jamaica trituradas agregar cobertura blanca y mezclar.
- Temperar la mezcla.
- Rellenar el molde de barras, vibrar y refrigerar.

Para la barra de hierba mate

- Confirtar la hierba mate en *manteca* de cacao y colar.
- Agregar **chocolate** blanco, mezclar y temperar.
- Rellenar el molde y vibrar
- Refrigerar.

Para el chocolate de metate

- Tostar los granos de cacao.
- En un procesador vaciar los granos de cacao, azúcar, avellanas y licuar 5 minutos hasta formar una pasta.
- Mezclar a la cobertura y temperar
- Refrigerar

Para la barra de chocolate con tocino

- En un sartén caliente poner el *tocino* y *saltear* hasta que este crocante.
- Vaciar el *tocino* en un bowl y agregar cobertura
- Mezclar con el batidor.
- Rellenar el molde y refrigerar

Para la barra de café

- Poner *café* soluble en un bowl y agregar *chocolate* con leche.
- Mezclar y rellenar el molde.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/barras-de-chocolate