

Barritas de chocolate y Barras de fondant



Ingredientes

Barritas de chocolate

Cognac: 30 cc

Chocolate con leche: 200 g

Manteca: 100 g

Chocolate semi amargo: 200 g

Fondant: 220 g

Dulce de leche repostero: 100 grs.

Base y Cubierta

Chocolate blanco: 600 grs.

Relleno Barras de Fondant

Fondant: 1 k

Licor de frambuesas: 30 cc

Manteca: 100 g

Pasta de frutos rojos concentrada: 50 g

Preparación de la Receta

Para las Barritas de Chocolate :

- Extra : **chocolate** cobertura semi amargo c/n, nueces, pasas.
- Picar y fundir ambos chocolates. Bajar la temperatura a 28°C.
- Mezclar juntos **fondant**, dulce de leche y *manteca*.
- Homogeneizar y agregar el *chocolate* y le coñac de a poco.
- Enfriar a temperatura ambiente. Agregar si se quieren frutas secas o pasas.
- Estirar con un palote y azúcar impalpable.

- Hacer una lamina de *chocolate* en la base, luego el relleno y terminar con mas *chocolate* templado.
- Dejar cristalizar y cortar en barras.

Barras de fondant

Para el relleno :

- Fundir el *fondant* y mezclar con la pasta de frutos rojos.
- Entibiar y agregar la *manteca* pomada y el *licor*.

Para la base y cubierta :

- Picar, derretir y templar el *chocolate*.
- Colocar la mitad en la base de un molde de 20 por 30 cm.
- Dejar que cristalice y llenar con el *fondant* rosa. Alisar.
- Cubrir con el *chocolate* restante.
- Dejar cristalizar y cortar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/barritas-de-chocolate-y-barras-de-fondant>