Besos para mamá

Ingredientes

Para el relleno

Caja de madera pequeña: 1 Unidad
Pétalos de rosas deshidratadas: 300 g
Pulpa de Fresa: Cantidad necesaria
Esponja: 300 grs.
Palitos de brochette: 18 Unidades
Papel de China:
Cobertura blanca: 500 g

Para los besos

Chocolate de diferentes colores: 100 grs.
Cobertura blanca: 400 g

Preparación de la Receta

Para los besos

- Secar los pétalos de las rosas por 3 días.
- Confitar los pétalos en *manteca* de cacao.
- Mezclar una parte de *manteca* de cacao con *chocolate* blanco y reposar por 10 minutos.

Para los moldes

- Pintar una parte de *chocolate* blanco con los colores liposolubles y *manteca* de cacao, mezclar muy bien.
- Temperar el *chocolate* blanco
- Pintar los moldes con *chocolate* de colores.
- Vibrar el molde y vaciarlo

- Rellenar con la pulpa de *fresa*, colocar pétalos deshidratados en el interior
- Cubrir con *chocolate* blanco, dejar cristalizar, desmoldar y pegar con *chocolate* las brochetas de madera.

Para el sobre

- Dibujar un patrón con forma de sobre
- Colocar *chocolate* en una placa, dejar cristalizar, cortar y moldear.
- Retirar el papel.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/besos-para-mama