

Bosque de chocolate



Ingredientes

Para el césped de chocolate

Polvo de pistache: 350 grs.

Cobertura blanca: 350 g

Para la libélula y mariposa

Cachetadas de diferentes colores:

Cobertura negra al 85% cacao:

Para las catarinas

Chocolate de diferentes colores:

Cobertura negra al 85% cacao:

Cobertura blanca:

Para los champiñones y setas

Vainilla: 50 ml.

Chocolate con leche: 300 g

Cocoa: 150 grs.

Pasta de almendras: 400 grs.

Vino: 1 Botella

Preparación de la Receta

Para el Bosque de chocolate :

- Bolear la pasta de *almendra* para formar los *hongos* ayudándonos de una botella o lata de refresco.

Para la libélula y mariposa :

- Extender en una charola **chocolate** al 85% cacao en una charola con papel, vibrar y dejar cristalizar.
- Cortar con patrones las formas de las alas de las mariposas.
- Dejar círculos para poner las cachetadas en su interior.

Para las catarinas :

- Temperar el *chocolate*.
- Colocar *chocolate* al 85% cacao en el molde, vibrar y refrigerar.
- Decorar los moldes con puntos negros, pintar con *chocolate* de *color* rojo.
- Colocar *chocolate* blanco, vibrar y vaciar.
- Dejar reposar en refrigeración por 15 minutos.

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