

Cilindrón

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cilindrón

Chocolate negro: Cantidad necesaria

Chocolate blanco: Cantidad necesaria

Relleno

Pitahaya:

Arroz inflado:

Chocolate blanco:

Chocolate negro:

Crema de leche:

Chocolate con leche:

Rochers

Arroz inflado:

Chocolate:

Preparación de la Receta

Para el cilindrón

- Hacer un conet de papel estraza y rellenar con *chocolate* blanco. Hacer círculos para formar líneas curvas en el molde.
- Temperar el *chocolate* negro.
- Agregar el *chocolate* al molde y cubrir toda la superficie.
- Vibrar y vaciar el *chocolate*.
- Tapar con papel estraza y refrigerar.

Para los rochers

- En un bowl poner *chocolate* blanco y agregar *arroz* inflado.
- Mezclar y hacer bolitas con una cuchara, ponerlas en una charola con papel estraza y refrigerar.

Para el relleno

- Cortar cubos de *pitahaya* y sellarlos en un sartén.
- En una olla calentar *crema*. En un bowl mezclar *chocolate* negro, *chocolate* de leche y *chocolate* blanco.
- Agregar *arroz* inflado a la *crema* caliente.
- Mezclar y temperar.

Para el montaje

- Agregar el relleno al cilindrón y vibrar. Poner la pitaya y los rochers.
- Terminar con otra capa de relleno y refrigerar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cilindron>