Cono galáctico de chocolate



Ingredientes

Para el cono de chocolate

Chocolate amargo fundido a punto: 400 Gramos

Hojas de acetato en forma de cono: Cantidad necesaria

Para la chantilly de chocolate

Crema para batir: 400 grs.

Chocolate semi amargo: 200 g

Vainilla: 1 Vaina

Azucar glasé: 2 cdas.

Galletas de chocolate: 150 g

Para la decoración

Aire comprimido: Cantidad necesaria

Perlas crocantes: 50 Gramos

Preparación de la Receta

Para los conos de chocolate

- Formamos un cono con las hojas de acetato, vaciamos el **chocolate** fundido hasta que cubra todo y vaciamos en un bowl.
- Refrigeramos los conos y cuando esté duro el *chocolate*, quitamos el acetato y pegamos a una base con ayuda del aire comprimido.

Para la chantilly

- Primero fundimos el *chocolate*, batimos la *crema* y la agregamos al *chocolate* de forma envolvente, después, agregamos las galletas de *chocolate* en trozos.

Para el montaje

- Colocamos en una manga con boca saint honoré la chantilly

Para la decoraci&oacute

- N, colocamos las perlas crocantes encima.

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