

Costurero



Ingredientes

Ganache de pistachos

Chocolate blanco: 500 grs.

Pistachos tostados: 75 g

Crema de leche: 250 grs.

Pasta de Pistachos: 75 grs.

Preparación de la Receta

Ganache de pistachos :

- Colocar la *crema* en un bowl junto con la pasta de pistachos y los pistachos tostados y picados.
- *Hervir*. Volcar sobre el *chocolate* blanco picado.
- Enfríar en heladera.

Para el armado :

- Cortar los moldes y la base en cartón y telgopor.
- Cortar un biscuit de acuerdo al molde.
- Armar un bloque en capas relleno con la ganache.
- Utilizar de base el molde de telgopor para facilitar el trabajo. Enfríar.
- Tallar con la guía de los moldes de cartón.
- Hacer una mezcla de migas de *bizcocho* y ganache.
- Revocar el bloque y enfríar.

Para el forrado :

- Cubrir con una fina capa de dulce de leche entibada previamente en microondas.

- Forrar la torta con masa para cubrir.
- Repetir el proceso con masa de *color* y pulir la superficie con fratachos o espátulas.

Para la decoración :

- Estirar masa para forrar de *color* y armar tramas y trenzas para revestir las paredes de la caja.
- Pegar con agua.
- Para la tela, estirar masa de diferentes colores y realizar flores con cortantes.
- Colocar sobre masa blanca y amasar todo junto.
- Modelar los objetos a incluir en el costurero con pasta de goma de colores.

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