

Escultura de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Colorante: A gusto

Nitrógeno líquido en spray: Cantidad necesaria

Bombones de chocolate: 500 g

Chocolate Cobertura Blanco: Cantidad necesaria

Chocolate Cobertura Negro: 6 k

Preparación de la Receta

- Pique el **chocolate** y derrita hasta alcanzar los 45/50° C.
- Vierta sobre la mesada de mármol y trabaje con espátula hasta bajar la temperatura 28° C.
- Sobre una placa con abundante hielo vierta cucharadas de *chocolate*
- Vierta en moldes de media esfera, 2 mazorcas y 2 tabletas.
- Desmolde las figuras de *chocolate* solidificadas.
- Pinte las figuras que desee con aerógrafo cargado con *chocolate* blanco coloreado.
- Forre un palo de 3 cm de diámetro por 50 cm de alto con papel aluminio y bañe con *chocolate*.
- En una placa acomode media esfera de *chocolate* y en centro coloque el palo bañado con *chocolate*.
- En todo el largo del palo monte bombones y las figuras de *chocolate* realizadas en el hielo y trozos de tableta pegándolas con *chocolate* derretido enfriando rápidamente con el nitrógeno líquido en spray.
- En la cúspide y en la base del palo pegue la figura de mazorca del mismo modo que las figuras anteriores.
- Decore con hilos de *chocolate* y papel de oro.

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