Escultura de corales de chocolate con fruta

Ingredientes

Chocolate negro: 2 kg

Cubitos de hielo: 2 kg

Surtido de frutas: fresas, moras, frambuesas:

Preparación de la Receta

- Para comenzar fundimos y templamos el **chocolate**
- Lo vertemos sobre cubitos de hielo que tenemos en un bol y creamos así formas caprichosas
- Las separamos y las vamos pegando con *chocolate* o hidrógeno para ir creando una escultura de formas peculiares
- Podemos pintar con colorante en polvo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/escultura-de-corales-de-chocolate-con-fruta