Esculturas de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chocolate: 25 kg

Preparación de la Receta

- Temperar el **chocolate**
- En una charola con papel destraza, agregar *chocolate* y extender sobre la charola
- Vibrar para quitar burbugas y refrigerar
- Cortar con espátula las figuras, voltear y desprender del papel.
- Rellenar un guante látex con *chocolate*, masajear los dedos para sacar burbujas y cerrar con un nudo.
- Refrigerar.
- Rellenar los moldes con *chocolate*, vibrar y dejar reposar.
- Sacar un poco de *chocolate* en punto muerto, y rellenar el hueco de la base, agregar *chocolate* crudo y colocar el *huevo* en la base, resanar con *chocolate*.
- Colocar la máscara sobre el *huevo*, agregar *chocolate* en punto muerto y crudo para pegar la máscara
- Soldar con aire comprimido.
- Así colocar todas las piezas en la escultura.

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