

Macetas de chocolate



Ingredientes

Azucar: 200 grs.

Azúcar refinada: 400 g

Agua: 200 ML.

Glucosa: 1/2 cda.

Pistache: 300 grs.

Chocolate de leche: 400 grs.

Cobertura negra al 85% cacao: 400 g

Clara de huevo: 200 g

Gusanos de gelatina de colores: 200 grs.

Agua: 100 ML.

Jugo de manzanas: 400 cc

Polvo de galleta de chocolate: 350 grs.

Té de manzanilla con miel caliente: 160 ML.

Preparación de la Receta

Para las macetas :

- Hacer un merengue italiano con un jarabe.
- Agregarlo a las claras semi montadas con un poco de azúcar, y dejar trabajar en una batidora hasta que se enfríe el bowl.
- Montar en la batidora, 3 claras de *huevo*, una cucharada de azúcar, y semimontar.
- Agregar el jarabe hasta que esté completamente frío el bowl de la batidora.
- Hacer una trufa con la infusión del té. Agregar el merengue italiano e incorporar hasta tener una mezcla completamente alveolada.
- Desmoldar los hielos, trempar los bizcochos con un poco de jarabe y empezar a hacer capas de trufa *bizcocho* y hielo hasta llegar a la parte superior.
- Decorar con un poco de polvo de galleta.
- Agregar los gusanos de *gelatina* con un poco de polvo de pistache.

Para las palas y los rastrillos :

- Extender el **chocolate**, dejar cristalizar.
- Cortar y ensamblar las piezas con un poco de *chocolate* al 85% cacao.

