

Máscaras en chocolate



Ingredientes

Chocolate negro: 1 kg

Colorante en polvo plateado: Cantidad necesaria

Máscaras de plástico:

Manteca de cacao: 500 g

Preparación de la Receta

- Comenzaremos por tener una máscara de plástico (la podemos adquirir en cualquier tienda de artículos de fiesta). Con la ayuda de una brocha y cobertura templada, le iremos dando capas hasta conseguir un grosor adecuado para poder desmoldar.
- Enfriamos. Desmoldamos y hacemos los agujeros de los ojos.
- Para dar el efecto de terciopelo en la máscara negra la reservaremos en congelador a -20°C durante unos 7 minutos, a continuación lo pintaremos a pistola con una mezcla de 500 gr. De manteca de cacao y 500 gr. De cobertura negra.
- Para la máscara con efecto metálico, pintaremos con una brocha y colorante plateado en polvo ya que ha sido desmoldada.

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