Piezas de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cobertura negra al 85% cacao: 600 g

Preparación de la Receta

- Funda la cobertura en el microondas.
- Vierta el 70% de la cobertura sobre el mármol, tablee hasta llegar a 26°C luego incorpórelo al resto de la cobertura, mezcle hasta templar, debe llegar a los 24°C.
- Forme dos cornets con papel *manteca* y rellénelos con la cobertura.

- Para el huevo acoroc

- Tome la mitad del molde termoformado con forma de *huevo* y con la ayuda de un cornet dibuje líneas hasta cubrir casi todo el molde, debe dejar pequeños espacios, luego colóquelo boca abajo sobre una placa, reserve en la heladera.

- Para el huevo X

- Pinte con el dedo índice los bordes del molde de *huevo* y en el centro dibuje una X, colóquelo boca abajo sobre una placa y reserve en la heladera.

- Para el huevo de compromiso

- Pinte con el dedo índice el borde del molde, como formando un añillo, reserve en la heladera.
- Pasados 5 minutos de reposo píntelos una vez más con las mismas formas, déjelos reposar nuevamente en la heladera.
- Proceda del mismo modo 6 veces más
- Luego desmolde.

Armado

- Tome las mitades restantes de los moldes termoformados y rellénelo con la cobertura, vibre contra la mesada y déjelos reposar a temperatura ambiente durante 10 minutos, luego reserve en la heladera
- Caliente una placa, coloque encima una de las mitades con dibujo y con un cuchillo quite los bordes, proceda del mismo modo con el resto.
- Una vez firmes, retire de la heladera las mitades de los moldes rellenos con cobertura, humedezca los bordes con la cobertura fundida y péguelas a las mitades con dibujos, pinte los huevos con el aerografo.

Presentación

- Pincele un plato con la cobertura y encima presente los huevos.

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