

## Pista de coches



## Ingredientes

### Para la pista

Chocolate de diferentes colores:

Cobertura blanca:

Cobertura negra al 85% cacao:

### Pista de coches

Crema: 700 ml.

Bizcocho de Chocolate:

Cocoa: 90 grs.

Azúcar: 300 grs.

## Preparación de la Receta

### Pista de coches

- Hacer un baño con el azúcar y la *cocoa*
- Dejar cocer a fuego bajo.
- Agregar la *crema* y cocer por 5 minutos más.
- Colar en un recipiente y bañar de la periferia al centro del *bizcocho*.

### Para la pista

- Dibujar la pista
- Voltear
- Temperar *chocolate* al 85% cacao, agregar *chocolate* al patrón, vibrar, dejar cristalizar, dar forma curva, cortar con escalpelo y retirar el papel.

## Para la meta

- Temperar *chocolate* blanco, agregar a un papel, alisar, vibrar, cristalizar y cortar.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pista-de-coches>