Pista de coches



Ingredientes

Para la pista

Chocolate de diferentes colores:
Cobertura negra al 85% cacao:
Cobertura blanca:

Pista de coches

Crema: 700 Ml.
Bizcocho de Chocolate:
Azucar: 300 grs.
Cocoa: 90 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