

Rocas de almendra, de patatas chips y de cereales



Ingredientes

Azucar: 100 g

Cereales integrales: 100 Gramos

Aceite De Oliva: 10 g

Chocolate con leche: 250 g

Chocolate negro: 250 g

Almendras: 100 g

Chocolate blanco: 250 g

Frambuesa liofilizada:

Patatas fritas tipo chips: 150 Gramos

Sal Maldón: 1 cda.

Preparación de la Receta

Para las rocas de almendra

- Mezclar los ingredientes a 40°C , templar a 28°C y dosificar con la ayuda de un boleador de helados de 3 cm
- De diámetro.
- Dejar secar en nevera un máximo de 10 minutos.

Para las rocas de patatas chips

- Mezclar los todos los ingredientes a 40°C excepto la sal maldon que la usaremos como decoración, templar a 30°C y dosificar con la ayuda de un boleador de helados de 3 cm
- De diámetro.
- Dejar secar en nevera un máximo de 10 minutos.

Para las rocas de cereales

- Mezclar los ingredientes a 40 °C, templar a 26-27°C y dosificar como las anteriores.