Tabletas de chocolate especiales



Ingredientes

Para las tabletas con cayena y petazetas

Chocolate con leche: 200 g
Pimienta de Cayena: A gusto
Petazetas: a gusto
Manteca de cacao: 20 g

Para las tabletas con chocolate blanco y frambuesas liofilizadas

Chocolate blanco: 200 g
Fresas deshidratadas: 30 gr
Frambuesa liofilizada: 50g
Manteca de cacao: 20 g

Para las tabletas con chocolate negro, pan, aceite y sal

Aceite De Oliva: 15 g
Chocolate negro: 200 g
Manteca de cacao: 20 g
Pan seco: 50 gr
Sal Maldón: 1 cda.

Preparación de la Receta

Para las tabletas con cayena y petazetas

- Mezclar la *cayena* y el petazetas junto con el **chocolate** y la *manteca* fundidos
- Dosificar a 29 ºC
- Dejar enfriar en la nevera y separar de la *plancha* una vez frío.

Para las tabletas con chocolate blanco y frambuesas liofilizadas

- Triturar las frambuesas junto con el *chocolate* y la *manteca* fundidos
- Dosificar a 28 ºC y decorar con *fresa* deshidratada troceada
- Dejar enfriar en la nevera y separar de la *plancha* una vez frío.

Para las tabletas con chocolate negro

- Pan, aceite y sal
- Cortar y secar el pan en el horno, una vez seco se debe triturar junto con el *chocolate*, el aceite y la *manteca* fundidos
- Decoramos con la sal maldon en escamas
- Dosificar a 30 ºC
- Dejar enfriar en la nevera y separar de la *plancha* una vez frío.

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