

Tela de Chocolate

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

20 gr	Gelatina en polvo — sin sabor
50 ml	Agua
40 gr	Chocolate blanco
5 ml	Glicerina
	Colorante — en polvo dorado o nacarado

ELABORACIÓN

- Hidratar la gelatina sin sabor en el agua.
- Dejar reposar 30 segundos.
- Agregar la glicerina y reservar.
- Derretir el chocolate blanco.
- Calentar la gelatina 15 segundos en el microondas hasta que se derrita.
- Mezclar las dos partes.
- Llevar la mezcla 15 segundos al microondas hasta que esté fluida y sin grumos.
- Luego colocar la mezcla inmediatamente sobre un tapete de silicona.
- Esparcir la mezcla con una espátula hasta obtener un grosor de 1 o 2 milímetros.
- Llevar a refrigeración 5 minutos.
- Después colocar el color deseado por ambos lados.
- Hacer la forma deseada.