

Corazoncitos crocantes de chocolate

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0

Azúcar glass

250 gr Chocolate Negro - para fundir

200 gr Frutas secas - (almendras, avellanas, pasas, cedro, ...)

6 Peras - en almíbar

ELABORACIÓN

Con el chocolate templado (Llevado a 40º, enfriado a 27º y calentado de nuevo a 32º), mezclar la fruta seca.

Dividir la preparación en 6 porciones y colocarlas en unos moldes en forma de corazón chicos.

Dejar enfriar. Con un cuchillo despegar la parte interna de los corazones y colocarlos en un plato y al lado media pera fileteada pero entera.

Decorar con chocolate líquido, azúcar impalpable y crema de leche batida a punto fuerte.