

Tela de Chocolate

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

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.