



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Día del Niño

COPA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
<u>Chockex Premium Dark</u>	0.300
Peso total:	0.300

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
<u>Instant Cream Estándar</u>	0.150
Agua	0.250
<u>Relleno Frutal Piña</u>	0.060
Peso total:	0.460

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Banana Fresca	0.110
Kiwi Fresco	0.080
Frutilla Fresca	0.100
Peso total:	0.290

MÉTODO

Base

- Utilizar un globo, previamente limpiado con alcohol e inflarlo con la dimensión de una copa.
- Fundir la cobertura de chocolate a baño maría o en horno microondas en temperatura media- alta.
- Remover el chocolate cada 20 a 30 segundos con la ayuda de un mezuino, durante un tiempo total de 3 minutos.
- La cobertura Chockex Premium Dark debe tener una temperatura de 36 a 37 °C.
- Cuando la cobertura se encuentre fundida, se debe sumergir el globo y dejar sobre vaso desechable en el refrigerador.
- Repetir el proceso 2 a 3 veces.
- El chocolate restante se debe distribuir en 3 vasos para crear una base.
- En un molde de tartaleta o una superficie de metal plana, se debe aplicar calor con un soplete para emparejar la superficie de la copa de chocolate.
- Luego con un cuchillo dentado raspar la copa para simular la textura de un coco.

Crema

- Utilizar agua fría a temperatura de entre 7 a 10°C.
- Para batir la crema, usar batidora eléctrica y globo.
- Mezclar en velocidad lenta 1 minuto y 3 minutos en velocidad alta.
- Verter en la copa de chocolate nuestra Instant Cream Estándar con manga repostera, utilizando boquilla rizada.

Montaje

- Disponer copa de chocolate, aplicar crema dejando un espacio en el centro.
- En el centro la la crema se debe aplicar Relleno Frutal Piña.
- Decorar con las frutas, galletas y caramelos.

(Receta para 3 unidades)