



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Halloween

TUMBAS CHOCOLATOSAS

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
Instant Cream Extra Chocolate	0.250
Agua	0.175
Chocolate Cream	0.100
Gelatina Sin Sabor	0.020
Agua	0.100
Peso total:	0.645

MÉTODO

- Incorporar al bowl de la batidora la Instant Cream Extra Chocolate y el agua, mezclar con batidor de globo a velocidad baja por 1 minuto.
- Limpiar las paredes de la batidora y seguir batiendo a velocidad alta durante 1 a 2 minutos.
- Reservar la crema.
- Por otro lado, en un recipiente hidratar gelatina con agua tibia, disolverla y reservar.
- Mezclar la crema Instant Cream Extra Chocolate con el relleno Chocolate Cream y la gelatina disuelta.
- Homogeneizar el batido y disponer en molde para postre que estime conveniente.
- Enfriar durante 2 horas.
- Seleccionar un postre, decorar con miga de brownie y galleta de vainilla, simulando una tumba.
- Repetir operación con los siguientes postres.
- Servir.

(Receta para 3 postres)