

CHOCOLATE FUNDIDO PARA ADORNAR

INGREDIENTES

1 tableta de chocolate Nestlé postres de 250 gr

PREPARACION

Con el vaso del Thermomix bien seco, echar el chocolate y trocéelo con 5 ó 6 golpes de turbo. A continuación, rállalo durante 4 sg. a velocidad máxima. Una vez rallado, programar 4 minutos a 40° a velocidad 3. Cuando termine, saque el chocolate inmediatamente. Después ponga agua en el vaso y programe unos minutos a 100° para que se lave bien.

Este chocolate es ideal para hacer adornos, pintar papel burbuja, pintar hojas, sobre papel vegetal....se mete en la nevera y una vez endurecido, se tira del papel y queda la figura hecha de chocolate.

Es imprescindible que el vaso del Thermomix este bien seco, de lo contrario no se fundirá.