



Choconejos



♥ TÉCNICA: DECORACIÓN CON CHOCOLATE PLÁSTICO ♥



FUNDIR
baño maría
/microondas



APTO
para colorear



FREEZER
hasta 6 meses



♥ **INGREDIENTES** ♥

- 200 gr de Mapricuber
- 100 gr de glucosa
- Colorante comestible (2/3 colores)
- Cortantes corazón/circular
- Palo de amasar
- Espátula
- Cuchillo
- Cucharita



1 Fundir 200 gr de Mapricuber como indica el paquete. Incorporar 100 gr de glucosa.



2 Mezclar hasta obtener una pasta homogénea. Enfriar en heladera por 2 hs envuelto en film.



3 Agregar una cucharadita de colorante comestible e integrarlo homogéneamente.



4 Con un pedacito rosa y otro marrón formar la oreja armando un conito y aplastándolo



5 Estirar con palote el chocolate azul. Usar un cortante circular y cortar por la mitad.



6 Modelar el resto de las piezas y montarlas sobre un huevo de chocolate.



7 Agregar los detalles a la boca y ropa dibujándolos con ayuda de un cuchillo.



8 Colocarle ojos, bigotes y orejas graciosas y estará terminado. ¡A disfrutarlo!

Ganache

TÉCNICA: BORDES PERFECTOS

♥ INGREDIENTES ♥

- 300 gr de Mapricuber
- 100 gr de crema de leche
- Papel film
- Plato giratorio
- Bizcochuelo
- 2 discos (mayor diámetro)
- Espátulas



1 Trozar el Mapricuber e integrar con batidor la crema de leche a punto de hervor.



2 Dejar enfriar 4 hs fuera de la heladera para que tome consistencia.



3 Colocar el bizcochuelo sobre un plato giratorio. Pegar los discos con ganache.



4 Con espátula cubrir los laterales con ganache.



5 Llevar a heladera por 1 hr.



6 Repetir entre 2 y 3 veces hasta que quede perfecto.

Mapricuber

¡Con Mapricuber hay miles de opciones para crear!

¡A inspirarse y realizar todas las creaciones que imagines!

#Modelable #Baño espejo
#Chocolate plástico
#Bordes perfectos #Ganache



Encontrá más recetas en
nuestra web:
mapricuber.com.ar