

Tableta de chocolate crujiente con flores secas, frambuesa y mango

Por **JORDI FARRÉS**
SWEETS MASTER

Relleno de chocolate crujiente

Ingredientes:

- **150g.** Cobertura de chocolate con leche
- **280g.** Cobertura de chocolate negro
- **50g.** Pasta pura de avellana tostada
- **125g.** Praliné de avellana
- **70g. Pailleté Ingredíssimo (ref.600905P3)**
- **C.S.** Sal en polvo
- **Mix de flores secas Ingredíssimo (ref.608650)**
- **Frambuesa Crunch Wetproof Ingredíssimo (ref.608351)**
- **Mango Crunch Wetproof Ingredíssimo (ref.608352)**

Proceso:

1. Fundir las coberturas de chocolate a 45° C.
2. Mezclar con la pasta pura de avellana y el praliné.
3. Pre cristalizar la mezcla a 24°C.
4. Añadir el Pailleté y la sal en polvo y mezclar.
5. Rellenar los moldes encamisados con chocolate previamente.
6. Esperar a que la mezcla cristalice y tapar la base de los moldes.

Montaje y acabado

1. Desmoldar las tabletas de chocolate.
2. Colocarlas encima de un papel de horno.
3. Decorar las tabletas de chocolate con leche con tirabuzones de cobertura de chocolates pre cristalizados negro.
4. Decorar las tabletas de chocolate negro con tirabuzones de cobertura de chocolates pre cristalizados con leche.
5. Esparcir sobre el chocolate todavía líquido Mix de flores secas, Frambuesa Crunch Wetproof y Mango Crunch Wetproof.