



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo

Chocolate de Corazon Relleno de Malvaviscos.

Tiempo de Preparación:

Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	Bolsa.	Malvaviscos.	Bolsa pequeña.
50	grs.	Nueces.	Cortadas por la mitad.
30	grs.	Cacahuates.	Naturales.
200	grs.	Chocolate para fundir.	Marcas sugeridas ALPEZZI o DULCEZA. Color sugerido Blanco, Rosa u Oscuro. (Para el corazón)
50	grs.	Chocolate para fundir.	De un color que contraste el chocolate del corazón.
#		Utensilios:	
		Molde en forma de corazón.	Puede ser de silicona o acetato para elaborar el chocolate.
		Estuche de acetato.	De acuerdo al tamaño del molde.
2	Pliegos.	Papel china.	Color de su preferencia (recordar que es temática de 14 de febrero)
		Tijeras.	
		Moño.	Color rosa o rojo.
		Bolsa de plástico.	Limpia de 15 x 15 centímetros.
2		Recipientes.	De plástico para fundir el chocolate.
		Miserable.	O pala de madera.
		Estufa.	O parrilla eléctrica.
5	Hojas.	Papel encerado.	
2	Pz.	Tenedores.	

#	Preparación:
1	Colocar agua hirviendo en un recipiente y en otro recipiente colocar el chocolate para fundir el segundo, el segundo recipiente se coloca sobre el primero.
2	Con movimientos circulares y con ayuda de un miserable se trabaja el chocolate hasta fundirse completamente.
3	Atemperar el chocolate con movimientos circulares por lo menos un tiempo estimado de 3 minutos.
4	Una vez listo, agregar el chocolate al molde, cubrir bases y paredes checando que las paredes sean fuertes.
5	El trabajo de cubrir paredes se repite 3 veces.
6	Dejar que se vuelva sólido para poder decorar con chocolate de otro color, este punto le dará un toque especial.
7	Listo tu chocolate, colocar en el estuche de acetato, adornar con papel china y moño.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Paleta de Chocolate Rellena de Queso Philadelphia.

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
500	grs.	Chocolate semiamargo.	
500	grs.	Chocolate blanco.	
200	grs.	Queso crema.	
1	Pte.	Galletas oreo.	(O emperador de limón).
#		Utensilios:	
		Molde de silicona.	(O acetato para paleta en forma de corazon o forma de paleta tipo magnum).
		Fundidora de chocolate.	
		Miserable.	
		Bowl.	
		Duya.	
		Pincel de cerdas suaves.	
		Diamantinas comestibles.	



#	Preparación:
1	Fundir chocolate a baño maria.
2	Limpiar y decorar el molde con rafagas de chocolate de color o matizador.
3	Agregar el chocolate y cubriendo bases y paredes perfectamente dejando un hueco en medio para rellenar.
4	Mientras se vuelve sólido el chocolate.
5	Trabajamos con el relleno:
6	Colocamos el queso doble crema y agregamos la galleta oreo o emperador de limón (previamente triturada).
7	Una vez sólido el chocolate, rellenamos y colocamos chocolate sellando perfectamente para después desmoldar y decorar.