

- Bites de chocolate blanco y frambuesas -



INGREDIENTES

200 G DE CHOCOLATE SUCEDÁNEO BLANCO

30 G DE FRAMBUESAS

180 G DE QUESO CREMA

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

50 G DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

50 G DE CHOCOLATE SUCEDÁNEO ROSA

SPRINKLES DE COLORES

PROCEDIMIENTO

1. DERRITE LA MITAD DEL CHOCOLATE BLANCO EN EL MICROONDAS EN INTERVALOS DE 10 SEGUNDOS, RECUERDA REVOLVER ENTRE CADA INTERVALO.
2. VIERTES EL CHOCOLATE BLANCO EN UN MOLDE DE SILICÓN LIMPIO Y SECO, PUEDES HACERLO CON UNA CUCHARA, ASEGÚRATE DE QUE TODOS LOS ESPACIOS QUEDEN BIEN CUBIERTOS Y QUE EL GROSOR NO SEA TAN FINO PARA EVITAR QUE SE ROMPA.
3. CONGELA EL CHOCOLATE BLANCO POR 5 A 10 MINUTOS HASTA QUE CUAJE.
4. MIENTRAS PREPARA EL RELLENO, MEZCLA CON UNA BATIDORA EL QUESO CREMA CON EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA Y EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO. TIP POSTRELICIOSO: PARA EVITAR QUE EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO SALGA VOLANDO PUEDES INTEGRARLO UN POCO CON UNA PALITA ANTES DE USAR LA BATIDORA.
5. DESPUÉS AGREGA LAS FRAMBUESAS PREVIAMENTE LAVADAS Y DESINFECTADAS Y BATE DE NUEVO. TIP POSTRELICIOSO: SI PREFIERES EVITAR LAS SEMILLAS PUEDES LICUAR LAS FRAMBUESAS, COLARLAS Y DESPUÉS INTEGRARLAS A LA MEZCLA CON LA BATIDORA.

6. PASA EL RELLENO A UNA MANGA PASTELERA Y COLÓCALO EN EL MOLDE DE SILICÓN, ES IMPORTANTE DEJAR UN ESPACIO ENTRE EL RELLENO Y EL BORDE DE CHOCOLATE PARA PODER CERRAR CADA BITE CON MÁS CHOCOLATE BLANCO.

7. DERRITE EL RESTO DEL CHOCOLATE BLANCO Y PONLO ENCIMA DEL RELLENO PARA CERRARLO Y CONGÉLALO AL MENOS POR UNA HORA.

8. DESMOLDA LOS BITES Y PONLOS SOBRE UNA REJILLA PARA DECORARLOS.

9. DERRITE EL CHOCOLATE ROSA, DE LA MISMA MANERA QUE LO HICISTE CON EL BLANCO, Y CON UNA MANGA PASTELERA HAZ UNAS LÍNEAS QUE ATRAVIESEN CADA BITE, ANTES DE QUE SE SEQUE AGREGA SPRINKLES DE COLORES AL GUSTO.

10. CONGELA DE 5 A 10 MINUTOS PARA ENDURECER LA DECORACIÓN.