

Chantilly con chocolate blanco



Ideal para:

- ✔ Coberturas
- ✔ Decoraciones
- ✔ Altas temperaturas

@Dulcess_Pecadoss



Chantilly con chocolate blanco



Ingredientes:

- 3 Tazas de chantilly muy fría
- 140 gramos de azúcar
- 200 gramos de chocolate blanco de cobertura

Preparación:

1. **Derrite el chocolate:** Coloca una pequeña parte de la crema chantilly en un recipiente con el chocolate blanco. Llévelo al microondas en intervalos de 30 segundos, hasta que el chocolate esté completamente derretido. También puedes hacerlo a baño maria
2. **Bate la chantilly:** En un tazón grande, coloca el resto de la crema chantilly. Bate con una batidora a velocidad media-alta hasta obtener picos firmes.
3. **Agrega el azúcar:** Agrega el azúcar a la crema chantilly batida, bate hasta que este todo incorporado.
4. **Incorpora el chocolate:** Vierte poco a poco el chocolate blanco derretido en la mezcla de chantilly, al mismo tiempo que vas batiendo hasta que todo se incorpore
5. **Bate hasta firmeza:** Continúa batiendo hasta que la mezcla sea firme como para que, al voltear el bowl, no se caiga. Esta crema es ideal para cubrir o decorar pasteles, y será bastante resistente al calor.

Nota: Puedes darle color con colorante en gel



REGALO 

Taller de pastelería
100% practico



¡4 Clases Gratis!

Felicitaciones por llegar hasta aquí,
tener tanto compromiso con tu
conocimiento y negocio.

Aquí tienes tu pase para el taller gratis,
donde aprenderás hacer bizcochos,
rellenos, montaje, decoración, alisado
perfecto, mucho mas y como iniciar tu
propio negocio.



CLIC AQUÍ
PARA UNIRTE

@Dulcess_Pecadoss

