



*Recetario*

## Chocolate Plástico

**Descripción:** Chocolate plástico para modelar.

**Ingredientes:**

- 250 gr. chocolate negro fondant para repostería (puede ser blanco, con leche o negro)
- 150 gr. de Glucosa



**Preparación:** Lo primero que debemos hacer es trocear el chocolate y colocarlo en un recipiente apto para microondas, calentamos 30 segundos aproximadamente, o hasta ver que el chocolate ya está derretido, no podemos dejarlo hervir!!!

Es preferible tener que ponerlo tres veces en el microondas a que alcance demasiada temperatura o hierva, también podemos fundir el chocolate a baño maría.

En una cacerola ponemos a derretir la glucosa, una vez este derretida, añadimos la glucosa poco a poco al recipiente donde está el chocolate y mezclamos bien con el chocolate hasta obtener una mezcla homogénea.

Hacemos una bola o extendemos en una bandeja cubierta con papel film y lo dejamos reposar entre 4 y 6 horas.

Si deseamos modelar el chocolate, tomamos el chocolate que vamos a utilizar inmediatamente y comenzamos a amasar hasta obtener una textura suave y lisa. Si está algo duro podemos calentarlo en el microondas entre 3 y 5 segundos para que este maleable y poderlo trabajar.

También podemos trabajar el chocolate plástico con las manos directamente, pero podemos dejar las marcas de nuestros dedos, así que se aconseja trabajar el chocolate plástico con guantes.

Si tienes que extenderlo con un rodillo común, debes cubrirlo con papel film. Si nos sobra chocolate plástico podemos guardarlo varias semanas en un recipiente hermético en la nevera.



Síguenos en Facebook!!!

<http://www.facebook.com/chis>

<http://www.chispitartas.com>

E-mail: [chispitartas@gmail.com](mailto:chispitartas@gmail.com)

