FICHA COLECCIONABLE

EXPO HOBBY TV

GUÍA PASO A PASO

MEDIA ESFERA DE PASCUAS

Roberto Goni nos enseña a elaborar un postre de pascuas

Profesora

Roberto Goni

/ Roberto Goni

Lista de materiales

- 1 Pionono.
- 500 gr. relleno y cobertura Ledevit sabor chantilly.
- 280 gr. cobertura Paris sabor chocolate amargo Ledevit.
- C/N relleno y cobertura sabor frutilla Ledevit.
- Transfer para chocolate HobbyArt.

¿ Sabías que ?

Para realizar la pionono de chocolate debemos restar harina y agregar cacao en polvo.

El chocolate templado debe estar a unos 38/39 grados.

1

Realizamos un círculo de pionono decorado.

2

Recortamos un pionono de chocolate.

3

Posicionamos sobre la media esfera.

4

Batimos la crema chantilly.

5

Colocamos en la media esfera una capa de crema.

6

Sobre la crema, colocamos una capa de pionono sobrante.

7

Damos otra capa de crema.

8

Cubrimos con más pionono.

9

Cerramos con una capa de crema.

10

Cubrimos con el círculo de pionono inicial.

11

Dejamos reposar en heladera o frezzer.

12

Damos vuelta para desmoldar.

13

Desmoldamos y obtendremos la media esfera.

14

Cubrimos con crema chantilly.

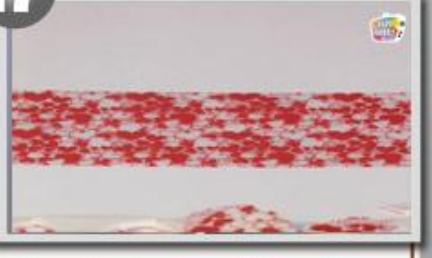
15

Alisamos ayudandonos Con una hoja de papel.

16

Una vez listo, cubrimos con chocolate Paris.

17



Para la decoración utilizamos transfers.

18

Cubrimos con chocolate blanco templado.

19

Estiramos y dejamos enfriar a temperatura ambiente.

20

Cubrimos la circunferencia con cobertura sabor frutilla.

Decoramos con las figuras de chocolate.

chocolate COLONIAL

fleibor

LEDEVIT

La Pastelería en tu hogar

Hobbyart

ug unigroup