MALVAVISCOS DE CHOCOLATE
RECETA

MALVAVISCOS DE CHOCOLATE

TIEMPO	45 minutos
INGREDIENTES	9 productos
PORCIONES	16 donas

Malvaviscos de Chocolate Turin®

INGREDIENTES

Malvaviscos de Chocolate

- 30 g Grenetina 200 bloom
- 150 g Agua (1)
- 115 g Agua (2)
- 100 g Azúcar Invertido (1)
- 350 g Azúcar Refinada
- 160 g Azúcar Invertido (2)
- 180 g Confitiers® Chocolate Semiamargo Turin®

Decoración

- 50 g Cocoa Natural Turin®

Instrucciones

1. Hidratar la grenetina con agua (1) y fundir a baño María o microondas.
2. En una olla poner agua (2), azúcar invertido (1) y azúcar, elaborar un jarabe a 110ºC.
3. Colocar azúcar invertido (2) en la batidora con globo, batir a velocidad media.
4. Integrar jarabe en forma de hilo.
5. Incorporar la grenetina fundida.
6. Batir hasta triplicar su volumen.
7. Integrar el Chocolate Semiamargo Turin® fundido a 45ºC.
8. Vaciar dentro de un marco de acero, reposar un día a temperatura ambiente.
9. Cortar malvaviscos en cubos.
10. Revolcar los malvaviscos en Cocoa Natural Turin®.

Más Recetas Como Esta

CARAJILLO DE CHOCOLATE

Cooking time

15 minutos

Ingredients

7 items

DONAS DE CHOCOLATE

Cooking time

2 horas

Ingredients

11 items

MACARRONES DE CHOCOLATE CON LECHE

Cooking time

45 minutos

Ingredients

10 items



PASTEL DE MIL HOJAS DE CHOCOLATE CON FRUTOS ROJOS

Cooking time

2.5 horas

Ingredients

16 items

Source URL: *https://www.chocolatesturin.com.mx/recipes/malvaviscos-de-chocolate*