

CARAJILLO DE CHOCOLATE
RECETA

CARAJILLO DE CHOCOLATE



TIEMPO 15 minutos
INGREDIENTES 7 productos
PORCIONES 1 donas

Carajillo de Chocolate Turin®

INGREDIENTES

Ingredientes Ganache de Chocolate Semiamargo Turin®

- 25 g Confitiers® Chocolate Semiamargo Turin®
- 25 g Crema para batir
- 25 g Leche
- 25 g Licor del 43
- 25 g Espresso
- Cantidad suficiente de hielo
- 5 g Ralladura de Chocolate Semiamargo Turin®

Instrucciones

1. Fundir los Confitiers® Chocolate Semiamargo Turin® con la leche y crema para batir.
2. En un shaker, colocar el Licor 43, 25 g espresso y 25 g de ganache semiamargo y hielo suficiente, shakear perfectamente.
3. Escarchar y decorar un vaso con ralladura y ganache de Chocolate Semiamargo Turin®. Colocar hielo y verter el carajillo.

Más Recetas Como Esta



DONAS DE CHOCOLATE

Cooking time

2 horas

Ingredients

11 items



MACARRONES DE CHOCOLATE CON LECHE

Cooking time

45 minutos

Ingredients

10 items



MALVAVISCOS DE CHOCOLATE

Cooking time

45 minutos

Ingredients

9 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/carajillo-de-chocolate>