

# KIT ESPECIAL CREMINO

PARA ELABORAR CHOCOLATE DE VARIAS CAPAS Y GANACHE

Conjunto de:

- 1 Base polietileno 48x60 cm.
- 1 espátula de plástico.
- 2 marcos 365x365 h5 mm.
- 2 marcos 365x365 h3 mm.



## PROCESO DE ELABORACIÓN



**Colocar base + marcos**



**Verter primer Chocolate**



**Alisar con la espátula**



**Colocar siguientes marcos**



**Verter siguiente chocolate**



**Introducir marcos finales**



**Pasar pequeño cuchillo bordes Retirar los marcos**



**Realizar porciones con la guitarra**