

RECETA

TORTUGAS



Ingredientes:

(5 porciones)

- 75 g Nuez (mitades)
- 40 g Ganashe Cajeta Chantilly®

Decoración:

- 10 g Ganashe Cajeta Chantilly®

Procedimiento:

1. Fundir chocolate con ayuda de un horno de microondas o baño maría hasta alcanzar aproximadamente 40 °C.
2. Colocar un punto de chocolate sobre un acetato o papel encerado y colocar las nueces en mitad formando una estrella.
3. Una vez que cristalice el chocolate, colocar un punto de Ganashe Cajeta Chantilly® y un punto más de chocolate para formar el caparazón.
4. Decorar con líneas de Ganashe Cajeta Chantilly® en la superficie.

Tip: Carameliza o tuesta ligeramente la nuez para intensificar el sabor.