White Coffee Chocolate Rocket Bomb

A quien le encanten el chocolate y el café, le encantará este postre.

- Tarta Trueno de Chocolate (39001059)
- Crema de café blanca
- Virutas de chocolate blanco
- Jarabe de maracuyá o puré de fruta congelada
- Opcional y según disponibilidad: nibs de cacao o granos de café con chocolate triturados

Paso 1

Remoja 100g de granos de café en crema durante 24 horas, cuela y vierte en un sifón para crema. Aplica el espuma en un plato oscuro y plano.

Paso 2

Coloca el pastel con la punta hacia arriba sobre un cubo de mango en el centro de la espuma.

Paso 3

Para un toque afrutado, decora con líneas finas de puré de frutas y espolvorea generosamente con virutas de chocolate blanco. Si lo deseas, desmenuza algunos granos de café cubiertos de chocolate de la estación de café y espolvorea por encima.