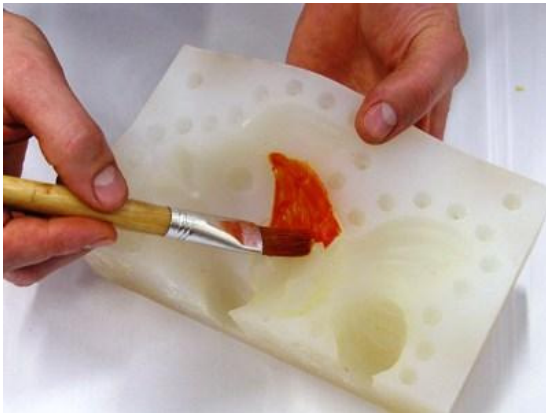


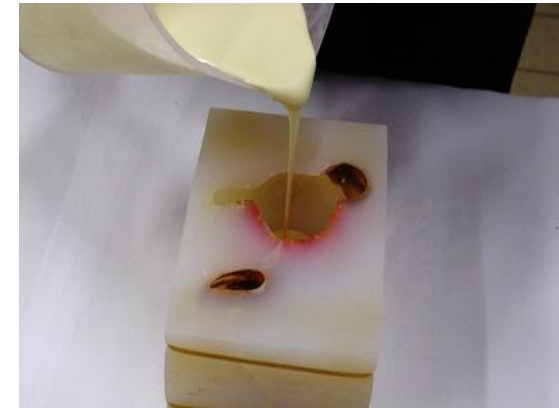
## Peccecillo Pino Paso a Paso



(1/6) Disolver de la mantequilla de cacao liposolubile, teñido de naranja y pintar la superficie del molde a las escamas de peccecillo ...



(2/6) ... A continuación, cepille las aletas con el chocolate con leche templado ...



(3/6) ... Cerrar el molde con bandas elásticas y llenar con chocolate blanco templado ...



(4/6) ... Tan pronto como el chocolate se ha espesado en las paredes del molde, retirar el exceso de chocolate girando el molde; dejando luego estabilizar el tema en el refrigerador...



(5/6) ... Cuando el sujeto está bien solidificado abrir el molde y tire suavemente el peccecillo ...



(6/6) ... Adornar a placer.