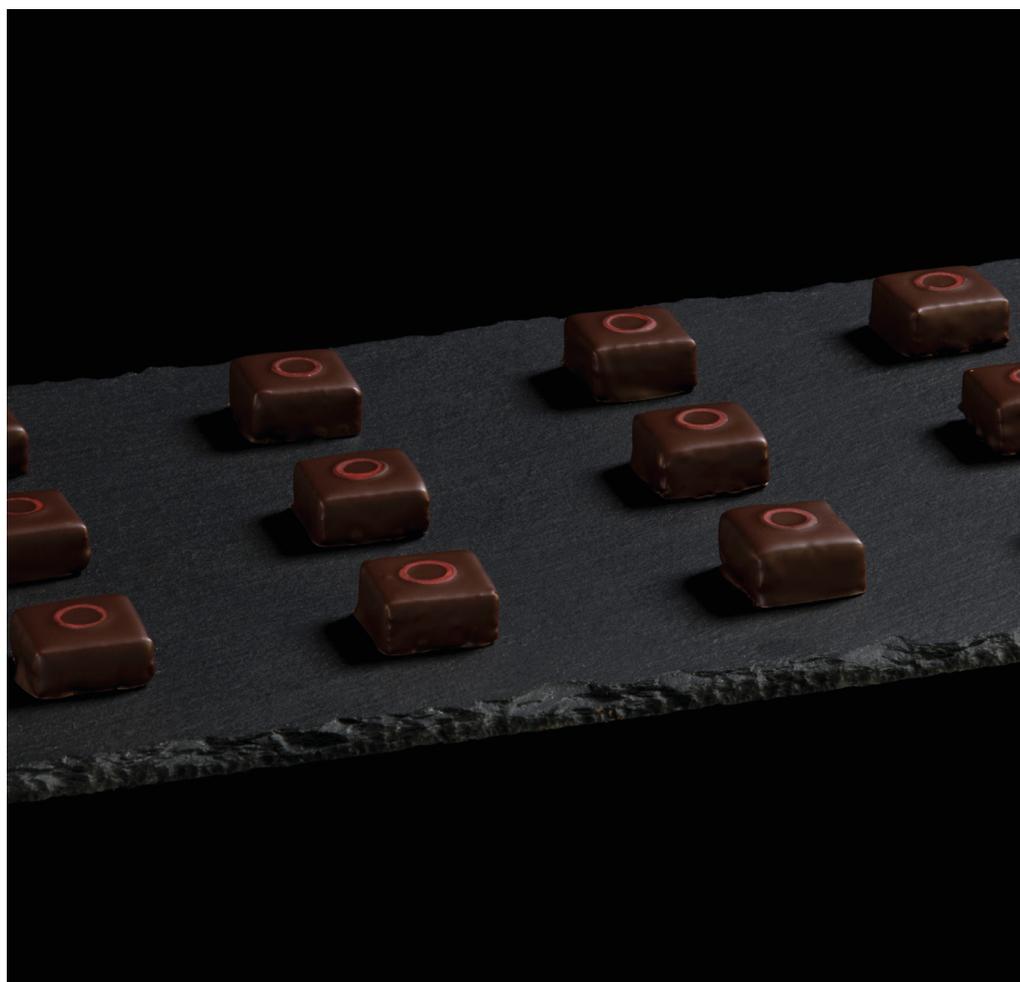


Salvatore Toma

CHOCO CUBE®
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Bombón de praliné al corte - Infusión de frutos rojos



Bombón de praliné al corte - Infusión de frutos rojos

PREPARACIÓN E INGREDIENTES

Receta para 256 unidades de 10 g cada una

INFUSIÓN DE FRUTOS ROJOS

450 g Nata 35% mg
45 g Infusión de frutos rojos

495 g En total

GANACHE DE FRUTOS ROJOS (PRIMERA PARTE)

455 g Infusión
90 g Mantequilla
120 g Glucosa
50 g Sorbitol

710 g En total

GANACHE DE FRUTOS ROJOS (SEGUNDA PARTE)

600 g Chocolate con Leche Regina 35%
Icam Professional Cód. 8348
300 g Chocolate Negro Pro Intense 60%
Icam Professional Cód. 8323
70 g Manteca de Cacao en gotas
Icam Professional Cód. 7852

975 g En total

PROCEDIMIENTO Y MONTAJE

GANACHE DE FRUTOS ROJOS

Hervir los ingredientes y verter el preparado en el chocolate con leche, el Chocolate Negro Pro Intense y la manteca de cacao en gotas. Emulsionar, limpiar la batidora y emulsionar de nuevo. Colar en moldes de 1 cm, dejar amoldar 12 horas y quitar el borde. Dejar amoldar otras 12 horas, untar una fina capa de Chocolate con Leche Regina 35%, dar la vuelta y quitar el papel. Después de 12 horas, echar otra capa de Chocolate con Leche Regina 35% y cortar. Esperar 6-12 horas antes de cubrir.

LOS CONSEJOS DEL MAESTRO

Se puede cambiar el sabor de la infusión para tener una gama de bombones de praliné infusionados. Respetar estrictamente las fases de reposo de la ganache antes de cortar y cubrir.

MONTAJE

Decorar al gusto, con una línea de frutos del bosque o con nibs de frutos del bosque deshidratados.

SELECCIÓN DE PRODUCTOS



Chocolate con Leche Regina 35% Icam Professional

Sabor equilibrado y envolvente a chocolate con leche suavemente caramelizado, destacándose un agradable sabor a caramelo mou. Único y versátil.



Chocolate Negro Pro Intense 60% Icam Professional

El distinto equilibrio entre la pasta de cacao y el azúcar aporta un carácter muy pronunciado. De sabor decidido y persistente a cacao, amargo y suavemente a cacaoté, con una acidez controlada y delicados aromas a fruta fresca y frutos secos.



Manteca de Cacao en gotas Icam Professional

Manteca de cacao de primera presión, obtenida mediante el prensado de cacao de la mejor calidad y posteriormente desodorizada. Se trata de una grasa vegetal noble, sin colesterol. Moldeada en pequeñas gotas.