

Salvatore Toma

CHOCO CUBE[®]
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Bombón de praliné - Rocher



Bombón de praliné - Rocher

PREPARACIÓN E INGREDIENTES

Receta para 110 unidades de 10-12 g cada una

ROCHER

360	g	Chocolate con Leche Regina 35% Icam Professional Cód. 8348
90	g	Pasta de Avellanas Icam Professional Cód. 1862
500	g	Praliné muy fino de Avellana TGT 55% Agostoni Cód. 7344
80	g	Pailleté Feulletine Icam Professional Cód. 2989
80	g	Nibs finos de avellana
1110	g	En total

CHOCO CUBE®
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Bombón de praliné - Rocher

PROCEDIMIENTO Y MONTAJE

ROCHER

Colar en el molde y dejar endurecer un poco. Cortar y enrollar; dejar cristalizar. Cubrir con Chocolate con Leche Regina 35% y Pailleté Feulletine.

LOS CONSEJOS DEL MAESTRO

Una receta clásica pero que se puede personalizar con pequeños detalles para enriquecer la propia gama, como cambiando el chocolate con leche por el chocolate negro y añadiendo naranja confitada en pasta para obtener un rocher de chocolate negro con aroma a cítricos.

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.



Praliné muy fino de Avellana TGT 55% Agostoni

Sabor intenso a avellana italiana noble, ligeras notas a caramelo y tueste delicado. Color claro. Estructura totalmente refinada para obtener una textura fina y delicada.



Pasta de Avellanas Icam Professional

Esta pasta de avellanas de altísima calidad se caracteriza por el uso exclusivo de avellanas de una calidad excelente, el tueste uniforme y la ausencia de restos de cáscara. Especial para pralinería, ganache, chocolates cremino y rellenos de praliné. Puede utilizarse en la composición de recetas de horno y en la aromatización de cremas, espumas y mousses. Se utiliza para elaborar semifríos, veteados o bases de helado.



Pailleté Feulletine Icam Professional

Galleta de barquillo (conocida como pailleté feulletine) fina y crujiente. Sabor a barquillo caramelizado. De color dorado intenso. Ideal para la cobertura crujiente de praliné efecto «rocher». Perfecto como inclusión crujiente en el interior de chocolates cremino, gianduja y pralinés. En pastelería, se puede emplear para adornar y espolvorear sobre pasteles y tartas además de crear crujientes originales para el relleno de pasteles, tartas y monoporciones. En heladería, para crear crujientes originales en el interior de semifríos y tartas heladas o como inclusiones crujientes en las coberturas Igloo para polos y conos.