

Bombón de praliné - Viaje a la India



Bombón de praliné - Viaje a la India

PREPARACIÓN E INGREDIENTES

Receta para 2 moldes 36x36 de 1,2 cm

GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO IDUKKI 67% Y TÉ

1050	g	Infusión de té indio
265	g	Jarabe de glucosa 43 DE
110	g	Sorbitol en cristales
90	g	Azúcar invertido
200	g	Mantequilla
1550	g	Chocolate Negro Idukki 67% Grand Cru Agostoni Cód. 8032
440	g	Chocolate con Leche Chiara 33% Icam Professional Cód. 8342
155	g	Manteca de Cacao en gotas Icam Professional Cód. 7852

PROCEDIMIENTO Y MONTAJE

GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO IDUKKI 67% Y TÉ

Hervir la infusión con los azúcares y la mantequilla, verter en los chocolates y la manteca de cacao y emulsionar bien. Antes de colar 1850 g en el marco, esperar a una temperatura de 30 °C. Enfriar en el frigorífico y luego dejar a temperatura ambiente 36 horas como mínimo. Untar una capa fina, cortar a la guitarra y cubrir con chocolate negro. Para preparar la infusión, dejar macerar la noche anterior 1250 g de nata con 90 g de té indio, mezclar bien y guardar cubierto en el frigorífico. Antes de continuar con la ganache, calentar a unos 50 °C y filtrar para obtener 1050 g de mezcla aromatizada.

SELECCIÓN DE PRODUCTOS



Chocolate Negro Idukki 67% Grand Cru Agostoni

Agradable nota ácida inicial, seguida de notas amargas y dulces. Ligero regusto a fruta fresca y frutos secos, con un matiz floral.



Chocolate con Leche Chiara 33% Icam Professional

Esta receta se caracteriza por un bajo contenido de pasta de cacao para obtener un color especialmente claro. Intenso sabor a leche fresca, equilibrado y mínimamente dulce.



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.