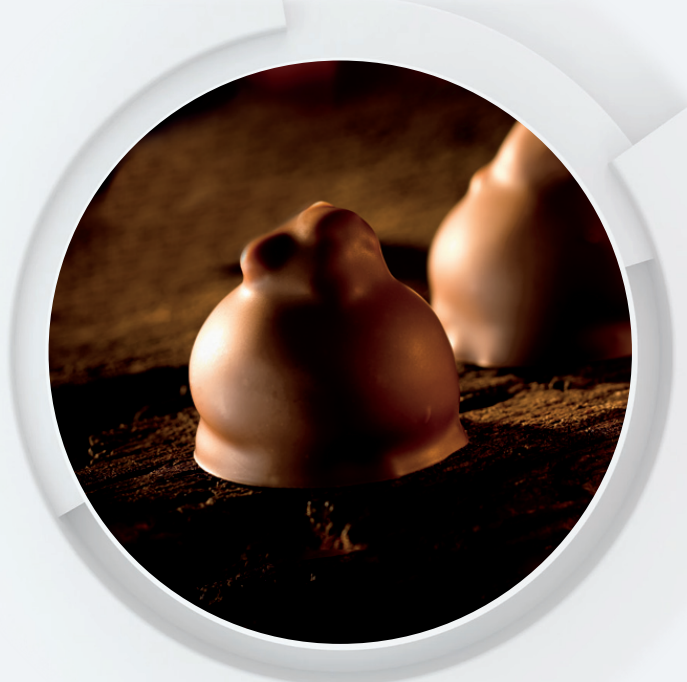


BOMBONES CON ROMERO Y OLIVA



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

GANACHE DE ROMERO Y ACEITE DE OLIVA

Crema fresca 35%	240 g
Glucosa	70 g
Belcolade Vietnam Leche	410 g
Aceite de oliva	90 g
Romero fresco	18 g

- Hervir la crema, añadir glucosa, el romero picado y reservar durante 10 minutos.
- Retira el romero, calentar la crema hasta 85°C y verter sobre el chocolate. Homogenizar.
- Enfriar la ganache hasta 32°C y mixeando agregar en forma de hilo el aceite de oliva.
- Utilizar la ganache a 28°C.

PRALINÉ DE ALMENDRAS

PatisFrance Avellana Praline 50	400 g
Belcolade Lait Selection	160 g
Belcolade Manteca de Cacao	16 g

- Calentar hasta 40°C y templar el relleno a 26°C.
- Rellenar en la parte superior de la ganache de romero y dejar cristalizar.