

# BOMBONES CON ROMERO Y OLIVA



## INGREDIENTES



## PREPARACIÓN

### GANACHE DE ROMERO Y ACEITE DE OLIVA

Crema fresca 35%	240 g
Glucosa	70 g
<b>Belcolade Vietnam Leche</b>	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

<b>PatisFrance Avellana Praline 50</b>	400 g
<b>Belcolade Lait Selection</b>	160 g
<b>Belcolade Manteca de Cacao</b>	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.