

Composición

1. Ganache

Crema 35%	240 g
Zeste de naranja	8g g
Sorbitol	20 g
Azúcar Invertido	42 g
Belcolade Selección Amber CT	435 g
Belcolade PPP Manteca de Cacao	62 g
PatisFrance Praliné Almendra - Avellanas Pasta 50	85 g
Mantequilla 82%	65 g

Método Ganache

Hervir la crema, añadir el zeste de naranja, el azúcar invertido y el sorbitol, cuando la temperatura alcanza los 80°C, verter sobre el chocolate Belcolade Amber. Mezclar el ganache usando un mezquino. Mixear la mezcla para obtener una emulsión, cuando la mezcla llegue a 35°C añadir la mantequilla y el Praliné. Mixear para obtener una buena emulsión. Poner en un marco y dejar que toda la preparación cristalice durante 12 horas en un lugar a una temperatura de 18°C con una humedad media por debajo del 60%.

Cortar la forma requerida y cubrir con chocolate Amargo o Leche