

Bombon diamante Amber.

Belcolade Seleccion Amber CT - Belcolade Seleccion blanco - (CV) Chantypak - Carat Supercrem Avellanas.



Ingredientes.

Belcolade Selección Amber CT 1000 g

1er Relleno:

(CV) Chantypak 100 g

Jugo de limón caramelizado 50 g

Belcolade S. Blanco X605/G 200 g

Azúcar Invertido 25 g

Manteca 15 g

2do Relleno: Gianduja

Belcolade Seleccion Amber CT 250 g

Carat Supercrem Avellanas 250 g

Procedimiento – (Capsula del bombón)

- Fundir Belcolade Selección Amber CT a una temperatura de 40 – 42°C.
- Volcar 2/3 del chocolate sobre una placa de mármol y espatulear hasta alcanzar 25-26°C.
- Incorporar los 2/3 de chocolate enfriado, al tercio restante (todavía caliente) y mezclar enérgicamente hasta obtener una temperatura final de 28-29°C.
- Disponer de moldes para bombones y mediante una manga, aplicar el chocolate.
- Retirar el chocolate excedente y reservar a temperatura ambiente hasta que solidifique.

Procedimiento: 1er. Relleno.

- En un bouls calentar (CV) Chantypak a una temperatura de 80°C y retirar del fuego.
- Añadir azúcar invertido y posteriormente incorporar el jugo de limón caramelizado.
- Agregar Belcolade Selección Blanco X605/G fundido a 40°C. Finalmente agregar la manteca y emulsionar con mixer.
- Colocar en una manga y reservar a temperatura ambiente.

Procedimiento: 2do. Relleno.

- Fundir y templar Belcolade Selección Amber y combinar con Carat Supercrem Avellanas.
- Colocar en una manga y mantener a temperatura ambiente.

Procedimiento.

- Disponer de las capsulas de chocolate elaboradas previamente con chocolate Belcolade Amber CT.
- Aplicar la trufa de limón en el interior de cada capsula.
- Posteriormente aplicar el relleno de la gianduja y cubrir la trufa de limón.
- Sellar la base del bombón con Belcolade Selección Amber CT.
- Llevar a cámara de frio entre 10-12°C por espacio de +/- 10 a 15 minutos.
- Finalmente desmoldar y obtener el bombon diamante.

Trucos y recomendaciones.

Al combinar el chocolate Amber con avellanas y una trufa de limón, se obtiene variedad en presentación, textura y sabor. Bombones innovadores y netamente artesanales.

Rendimiento aproximado. 40 unidad de 47 g c/u.