



Ingredientes.

Carat Coverlux Semiamargo	200 g
Carat Coverlux Leche	800 g

1er Relleno:

(CV) Chantypak	100 g
Jugo de limón caramelizado	50 g
Carat Coverlux Blanco	200 g
Glucosa	25 g
Manteca	15 g

2do Relleno:

Carat Supercrem Avellanas	500 g
----------------------------------	-------

Procedimiento – (Capsula del bombón)

- Fundir Carat Coverlux Semiamargo a 50°C.
- Disponer de moldes para bombones y mediante un cornet, aplicar el baño de repostería realizando finas líneas trasversales.
- Fundir Carat Coverlux Leche a 45°C y mediante una manga, aplicar el baño de repostería en el molde para bombones.
- 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 la glucosa y posteriormente incorporar el jugo de limón caramelizado.
- Agregar Carat Coverlux Blanco 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 Carat Supercrem Avellanas a una temperatura de 40°C. Colocar en una manga y mantener a temperatura ambiente.

Procedimiento.

- Disponer de las capsulas de chocolate elaboradas previamente.
- Aplicar la trufa de limón en el interior de cada capsula.
- Posteriormente aplicar Carat Supercrem Avellanas y cubrir la trufa de limón.
- Finalmente sellar la base del bombón con Carat Coverlux Leche.

Trucos y recomendaciones.

Al combinar Carat Supercrem Avellanas con una trufa de limón, se obtiene variedad en presentación, textura y sabor. Bombones innovadores y netamente artesanales.

Rendimiento aproximado. 157 unidad de 12 g c/u.