



## Ingredientes.

**Belcolade Selección Amber CT** 1000 g

## Relleno:

**(CV) Chantypak** 350 g

Café Instantáneo 30 g

Azúcar invertido 25 g

**Belcolade Selección Amber CT** 600 g

**Belcolade Noir Supreme E740/J** 200 g

Manteca 50 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 espatular 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 barras y mediante una manga, aplicar el chocolate.
- Retirar el chocolate excedente y reservar a temperatura ambiente hasta que solidifique.

## Procedimiento: Relleno.

- Calentar (CV) Chantypak a una temp. de 85°C.
- Incorporar el café instantáneo y el azúcar invertido.
- Fundir ambos chocolates, agregar a la crema en caliente y remover hasta integrar.
- Incorporar la manteca y emulsionar con mixer.
- Posteriormente colocar dentro de una manga y reservar a temperatura ambiente, hasta que tome consistencia.

## Procedimiento.

- Disponer de las barras de chocolate elaboradas previamente con chocolate Belcolade Amber CT.
- Aplicar la trufa de café en el interior del molde.
- Posteriormente sellar la base de las barras con Belcolade Selección Amber CT.
- Llevar a cámara de frío entre 10-12°C por espacio de +/- 10 a 15 minutos.
- Finalmente desmoldar y obtener las barras de chocolate con café.

## Trucos y recomendaciones.

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

**Rendimiento aproximado.** 90 unidad de 25 g c/u.