

Bombon Gianduja

Carat Supercrem Avellanas - Carat Coverlux Leche - Carat Coverlux Blanco.
Carat Coverlux Semiamargo.



Ingredientes.

Carat Supercrem Avellanas	500 g
Carat Coverlux Leche	800 g

Decoración.

Carat Coverlux Blanco	200 g
Carat Coverlux Semiamargo	100 g
Avellanas caramelizadas	100 g

Procedimiento.

- Fundir Carat Coverlux Leche a una temperatura de 45°C.
- Incorporar Carat Supercrem Avellanas y mezclar hasta homogeneizar.
- Moldear en una placa rectangular y reposar hasta solidificar.

Procedimiento.

- Fundir Carat Coverlux Blanco a una temperatura de 40°C.
- Luego fundir Carat Coverlux Semiamargo a 50°C.
- Finalmente reservar ambos chocolates a temperatura ambiente.

Montaje y decoración final.

Aplicar Carat Coverlux blanco en la superficie de la gianduja y mediante un peine de chocolatería, decorar la especialidad.

Posteriormente decorar con Carat Coverlux Semiamargo y avellanas caramelizadas.

Finalmente, corta piezas rectangulares y presentar.

Trucos y recomendaciones.

Al combinar Carat Supercrem Avellanas con la línea de baños Carat Coverlux, se obtiene una excelente performance entre color, sabor y textura en el producto final.

Rendimiento aprox. 42 unidades de 40 g. c/u.