



Vietnam se expresa en el cacao.
La emoción se derrite en el caramelo.
Y el alma florece en el jazmín.
No es solo un chocolate.
Es una historia de origen, contraste y equilibrio.
Una invitación a viajar sin moverse,
a descubrir cómo tres mundos distintos pueden encontrarse...
y crear algo inolvidable.
Aunque el proceso de 60 días es breve, se trata de 60 días de arduo trabajo para garantizar un resultado exquisito.
Nos enorgullece que 60DAYS no solo sea una línea de chocolate premium, sino que su historia sea también un viaje inspirador y significativo que aporta mayores beneficios al medio ambiente, la comunidad y los agricultores.



Composición:

Cantidad para 30 barras

(molde 1908 Chocolate World)

- Caramelo
- Ganache Vietnam 60 Días té Jazmin
- Moldeado y recubrimiento con CHOCOLANTE VIETNAM 60 DAYS

Ingredientes:

1. Caramelo:

Azúcar	150 g
Crema leche (35% grasa)	200 g
Glucosa	50 g
Mantequilla	75 g

Preparación:

Calentar el azúcar granulada y la glucosa en una cacerola hasta que se caramelicen. Desglasar el caramelo con la crema de leche previamente calentada. Cocinar la mezcla nuevamente hasta alcanzar los 105 °C (221 °F). Dejar enfriar el caramelo a 38 °C (100 °F) ; agregar la mantequilla salada. Batir el caramelo con una licuadora de inmersión hasta que quede completamente liso.
Cubrir el caramelo con film transparente, presionándolo directamente sobre la superficie, y dejar que se enfríe por completo antes de usarlo.

Ingredientes:

2. Ganache Vietnam 60 days al

TE Jazmin:

Te de jazmin	20 g
Agua	40 g
Glucosa	50 g
Crema láctea 35% grasa	180 g
Mantequilla	20 g
Vietnam 60 days 57%	160 g
Vietnam 60 days 74%	160 g

Preparación:

Mezcla el té de jazmín con 40 g de agua fría y déjalo rehidratar en el refrigerador durante una o dos horas.
Calienta la crema de leche a 85 °C, añade el té de jazmín rehidratado y tapar durante 5 minutos para una infusión óptima.
Pasado este tiempo, cuela el líquido y ajusta el peso a 190 g con leche entera.
Añade la glucosa y calienta a 83 °C.
Vierte el líquido sobre el chocolate con leche y el chocolate negro vietnamita, mezclar todo con una espátula.
Cuando la ganache alcance una temperatura entre 35 y 38 °C, añade la mantequilla y termina de mezclar con una batidora de mano para lograr una emulsión perfecta. Utiliza la ganache a 30 °C.

Energía	Energía kJ	Grasa / Grasa saturada	Carbohidratos / Azúcares	Proteínas	Fibra	Sal	Sodio
425.96 kcal	1780.88 kJ	17.29 g / 11.22 g	45.24 g / 20.83 g	1.38 g	0 g	0.07 g	27.89 mg

Valores nutritivos