



Creada por Michel Eyckerman

¡Deleita tu paladar con un toque exótico!

Disfruta de un praliné celestial

con el vibrante sabor de la fruta de la pasión, una deliciosa ganache de

coco y un rico chocolate Belcolade Selection Lait

CACAO TRACE.



Composición:

PARA 240 UNS DE 10 gramos

1. MARACUYÁ GANACHE
2. Coco Ganache

Ingredientes:

<u>1. Maracuyá Ganache:</u>	<u>4g/pralin</u>
Belcolade SELECTION Lait	500 g
Pulpa maracuyá	125 g
Crema 35%	125 g
Glucosa	80 g
Sorbitol	30 g
Mantequilla	95 g

Ingredientes:

<u>2. Coco Ganache</u>	<u>4,5g/relleno</u>
Belcolade SELECTION WHITE INTENSE	450 g
MANTECA DE CACAO BELCOLADE	45 G
Leche DE COCO	270 g
Coco rallado	60 g
Sorbitol	30 g
Glucosa	70 g
Mantequilla 82%	50 g
Malibu (opcional)	40 g

Preparación:

- Moldea moldes de policarbonato con chocolate **Belcolade SELECTION LAIT** y atemperado, y deja cristalizar.
- Hierve la crema con el sorbitol y calienta la fruta de la pasión a 85 °C.
- Agrega la glucosa y vierte ambos líquidos sobre el chocolate Belcolade SELECTION LAIT.
- Mezcla la ganache y agrega la mantequilla a 35 °C. Mezcla nuevamente con una batidora de mano.
- Utiliza la ganache a una temperatura máxima de 29 °C.
- Llena los moldes hasta la mitad con esta ganache y deja cristalizar durante 1 hora a 16 °C con un nivel de humedad inferior al 60 %, antes de aplicar la ganache de coco por encima.

Preparación:

- Tostar la ralladura de coco en el horno o en una sartén y añadela a la leche de coco.
- Agrega el sorbitol y la glucosa.
- Calienta todo junto a 80 °C y vierte sobre el chocolate **Belcolade SELECTION WHITE** Mezcla hasta obtener una ganache.
- Agrega la mantequilla y el Malibu a 35 °C. Mezcla de nuevo con una batidora de mano.
- Decora la ganache de maracuyá con esta mezcla y deja cristalizar durante 12 horas a 16 °C con una humedad relativa inferior al 60 %.
- Tras la cristalización, cubre con chocolate **Belcolade SELECTION LAIT** y espolvorea coco tostado por encima.
- Desmoldar.
- Guarda los bombones en un lugar fresco y seco a 16 °C con una humedad relativa inferior al 60 %.

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.

ENSAMBLAJE:

- Utilice el molde de Chocolate World: CW1867.
- Rellene los moldes con chocolate atemperado y deje cristalizar.
- Llene los moldes hasta la mitad con la ganache de maracuyá y deje cuajar.
- Luego, rellénelos completamente con la ganache de coco y deje cristalizar durante 12 horas.
- Cubra con chocolate atemperado y decore con coco tostado.
- Para la presentación, puede colocar una pequeña gota de chocolate atemperado sobre un papel y pegarlos de lado.

Cálculo nutricional para Receta: #63092 Belcolade Bombon Coco Y Maracuya

Valor nutricional (por 100 g)

Energía 435.4 kcal	Grasa / Grasa saturada 29.49 g / 13.3 g	Carbohidratos / Azúcares 39.02 g / 30.59 g	Proteínas 3.38 g	Fibra 0.9 g	Sal 0.13 g
Energía kJ 1813.08 kJ	Sodio 53.01 mg				