



*Creado por Michel Eyckerman:
Deléitese con nuestro exquisito chocolate Belcolade Selection M. Douceur de origen vegetal con trazas de cacao, que incluye una tentadora gelatina de pimienta Makao con un toque de piña y una ganache con sabor a limón. Este manjar único ofrece una deliciosa explosión de sabores en cada bocado.*



Composición:

Ingredientes:

1. Moldeo	3 g/bombón
Belcolade Selection NOIR	QS

Ingredientes:

2. Pimienta Makao Jelly de Piña	3g/bombón
Jugo de limón	170 g
Puré de piña	150 g
Agua	100 g
Azúcar	250 g
Inulina	50 g
Azúcar	50 g
Pectina NH	12 g
Ralladura de limón	5 g
Pimiento Makao	3 g

Ingredientes:

3. Lemon Ganache	5g/bombón
Belcolade Selection M. Douceur	600 g
Plant-Based Cacao-Trace	
Belcolade Pure Prime Pressed	50 g
Cacao Butter Cacao-Trace	
Agua	200 g
Glucosa	80 g
Azúcar invertido	45 g
Sorbitol	30 g
Limón ralladura	5 g

Preparación:

- Calienta el cacao vegetal Belcolade Selection M. Douceur a 47 °C y atempera a 29 °C.

- Moldea los moldes de policarbonato y déjalos cristalizar en un refrigerador a 16 °C con una humedad relativa inferior al 60 %.

Preparación:

- Calienta el puré de piña, el jugo de limón, el agua y 250 g de azúcar a 50 °C.
- Mezcla en seco los 50 g de azúcar con la pectina NH y la inulina.

- Incorpora esta mezcla a la anterior mientras bates.
- Cocina la preparación hasta que alcance los 103 °C y luego deja enfriar a temperatura ambiente.
Llena el molde de chocolate hasta un tercio de su capacidad con la gelatina.

Preparación:

- Lleve a ebullición el agua, la glucosa, el sorbitol y la ralladura de limón.
- Vierta sobre el cacao vegetal Belcolade Selection M. Douceur con trazas de cacao y la manteca de cacao prensada Belcolade Pure Prime con trazas de cacao.
- Añada el azúcar invertido y mezcle con una espátula hasta obtener una ganache suave a una temperatura de entre 35 y 38 °C.
- Mezcle con una batidora de mano hasta obtener una emulsión perfecta.
- Utilice la ganache inmediatamente a una temperatura máxima de 29 °C.

ENSAMBLAJE:

Rocíe los moldes con manteca de cacao amarilla coloreada y atemperada, y un poco de spray dorado.

- Rellene los moldes con chocolate atemperado.
- Llene los moldes hasta 1/3 con la gelatina y 2/3 con la ganache de limón.
- Deje cristalizar y luego cubra con chocolate atemperado.
- Desmolde y decore.