



Creado por: Matty Van Caesele
Indulgencia premium, ahora plant-based



Composición:

1. Caramelo trufa blanca
2. Praliné almendras blanco
3. Decoración

Ingredientes:

1. Caramelo TRUFA BLANCA:

Azúcar	200 g
Crema de soja (17% v.g.)	200 g
Trufa blanca fresca o seca	Gusto

Preparación:

- Calentar la crema de soja.
- Caramelizar el azúcar.
- Desglasar el caramelo con la crema de soja caliente.
- Añadir la trufa seca toscana. Mezclar bien y reservar.

Ingredientes:

2. Praliné blanco de almendras:

Belcolade Selection W. Plant-Based	500 g
Pasta de almendras blancas	500 g

Preparación:

- Derretir el **Belcolade Selection W. Plant-Based**
- Mezclar con la pasta de almendra blanca.

3. Decoración

Belcolade Selection W. Plant-Based	Q.S
Almendra fileteada	Q.S

Preparación:

- Dorar ligeramente las hojuelas de almendra con un soplete. Extiende una capa fina de Belcolade Selection W Plant-Based atemperado sobre papel de hornear.
- Espolvorea las hojuelas de almendra ligeramente tostadas por encima.
- Deja reposar y corta inmediatamente al tamaño deseado.

Ensamblaje:

- Moldear las figuras con Belcolade Selection W Plant-Based atemperado.
- Deja cristalizar durante 1 hora a 16 °C con una humedad relativa máxima del 60 %.
- Aplica una capa de caramelo con trufa blanca (1) en el molde.
- Aplica praliné de almendra blanca (2) sobre el caramelo con trufa blanca (2).
- Termina el molde con Belcolade Selection W Plant-Based atemperado.
- Deja cristalizar a 16 °C con una humedad relativa máxima del 60 %.
- Desmolda cuando sea posible.
- Coloca la decoración en la parte superior.
- Conserva a 16 °C con una humedad relativa máxima del 60 %.

Valor nutricional (por 100 g)

Energía 332,25 kcal	Grasa / Grasa saturada 10,38 g / 2,74 g	Carbohidratos / Azúcares 47,39 g / 46,74 g	Proteínas 1,2 g	Fibra 0,36 g	Sal 0,03 g
Energía kJ 1399,73 kJ	Sodio 11,73 mg				