



**Creada por Jeffrey De Weyer:**

Una aplicación estupenda y sencilla con mucho sabor y texturas. Puedes crear muchas variantes diferentes con esta base de frutas confitadas y nuestro surtido de chocolates Belcolade.

## COMPOSICIÓN:

**18 g**

1. Crunchy Orangettes

## Ingredientes:

### 1. Crunchy Orangettes

**Belcolade Selection Noir  
Intense/ Lait Cacao-Trace**

QS

Trozos de naranja confitada

QS

Trozos de almendra tostada /

QS

Granos de cacao

Dextrosa

QS

## Preparación:

- Sumerge la naranja confitada en dextrosa.
- Cuela y coloca en una bandeja.
- Derrite y atempera el Belcolade Selection Noir Intense/Lait Cacao-Trace.
- Cubre los trozos de naranja con una capa muy fina y espolvorea directamente por encima las almendras tostadas o los nibs de cacao.
- Deja cristalizar durante un máximo de 5 a 10 minutos.
- Cubre los trozos de naranja con una segunda capa muy fina.
- Deja cristalizar a 16 °C durante 1 o 2 horas con una humedad relativa inferior al 60 %.

| Energía     | Energía kj | Grasa / Grasa saturada | Carbohidratos / Azúcares | Proteínas | Fibra  | Sal    | Sodio    |
|-------------|------------|------------------------|--------------------------|-----------|--------|--------|----------|
| 521.06 kcal | 2172.61 kJ | 29.8 g / 17.97 g       | 48.56 g / 45.16 g        | 6.34 g    | 6.92 g | 0.04 g | 16.82 mg |

Valores nutritivos