



Creada por Michel Eyckerman
Siguiendo la tendencia de los Angel Hair, pero con un toque
diferente.
Disfruta de la suave apariencia de este pistachio Angel Hair.



COMPOSICIÓN:

PARA 35 UNS DE 20 g

1. Moldeo
2. Pistachio praliné
3. Angel Hair
4. Encamizado

Ingredientes:

1. Moldeo:	5 g
Belcolade Selection Blanc	
Cacao-Trace	

Preparación:

- Derretir el chocolate Belcolade Selection Blanc Extra Cacao-Trace a 45 °C y atemperarlo a 28 °C.
- Forma semiesferas de chocolate de 5 cm de diámetro y deja que cristalicen.

Ingredientes:

2. Pistachio Praliné	8 g
Belcolade Pure Prime Pressed	45 g
Cacao-Butter Cacao-Trace	
Belcolade Selection Blanc Extra	240 g
Cacao-Trace	
Praliné Pistache	635 g
CARAT SUPERCREME PISTACHO	80 g
Pistachio tostado troceado (2mm)	50 g
Sal gruesa	2 g

Preparación:

- Derrite la manteca de cacao prensada Belcolade Pure Prime Cacao-Trace y añade el chocolate Belcolade Selection Blanc Extra Cacao-Trace atemperado.
- Añade el praliné de pistachio al 52%, el praliné de pistachio, los trozos de pistachio tostado y la sal marina.
- Mezcla bien con una espátula.
- Vierte la mezcla en un molde de 36x27 cm con un grosor de 6 mm y deja cristalizar durante un par de minutos en el frigorífico a 4 °C. Retira del frigorífico y refrigera a 15 °C.
- Corta círculos de 6 cm de diámetro con un cortador de masa ondulado y reserva.
- (Los restos se pueden derretir ligeramente y volver a usar para enmarcar).

3. Angel Hair	10 g
Pismaniye (Angel Hair turco)	300 g
Pistachio tostado troceado (2mm)	50 g
Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace	QS

Preparación:

- Mezcle el cabello de ángel turco con los pistachos tostados.
- Introduzca esta mezcla en cada cavidad del molde.
- Como el cabello de ángel es esponjoso, asegúrese de introducir suficiente cantidad en los moldes
- Selle los moldes con chocolate Belcolade Selection Blanc Extra Cacao-Trace atemperado. Para ello, extienda primero una fina capa de chocolate atemperado sobre una lámina de papel de aluminio y colóquela sobre los moldes llenos.
- Selle los moldes con una espátula metálica y deje que se cristalice.
- Retire la lámina de papel de aluminio una vez cristalizada la mezcla.
- Desmolde las semiesferas rellenas y péguelas con un poco de chocolate atemperado sobre los discos de pistacho.

4. Encamizado:	6 g
Belcolade Selection Lait Cacao-Trace	QS
Belcolade Selection Blanc Extra Cacao-Trace	QS

Preparación:

- Templar ambos chocolates.
- Colocar una gota de chocolate Belcolade Selection Blanc Extra Cacao-Trace templado sobre la media esfera de pistacho Angel Hair
- Rebozar inmediatamente con chocolate Belcolade Selection Lait Cacao-Trace templado y colocar bajo una corriente de aire para obtener un bonito efecto y un acabado fino.
- Decorar inmediatamente después con trocitos de pistacho tostado (1 g).
- Dejar cristalizar.

ENSAMBLAJE:

- Rellena medias esferas de chocolate blanco con fideos finos y cúbrealas con chocolate templado.
- Coloca cada una sobre un disco de praliné de pistacho.
- Cúbrealas con chocolate templado Belcolade Selection Lait Cacao-Trace y decora.

Cálculo nutricional para Receta: #63087 Belcolade Angel Hair Pistachio						
Valor nutricional (por 100 g)						
Energía 493.8 kcal	Grasa / Grasa saturada 32.52 g / 12.21 g	Carbohidratos / Azúcares 50.67 g / 37.21 g	Proteínas 5.52 g	Fibra 0.55 g	Sal 0.16 g	
Energía kJ 2061.91 kJ	Sodio 64.19 mg					