



# BOMBÓN DE MANDARINA Y COCO

👨‍🍳 Advanced level



## RICETTA CREATA DA:

Francesco Maggio  
Cioccolatiere e Pasticciere

## CÁSCARA DE CHOCOLATE

MANTECA DE CACAO - COLOR NEGRO,  
TEMPLADO A 28 °C

MANTECA DE CACAO - COLOR  
NARANJA, TEMPLADO A 28 °C

SINFONIA CIOCCOLATO CAMEL ORO

En un molde de policarbonato refrigerado a 18°C, coloca mantequilla de cacao negro con un cepillo de dientes, limpia el excedente y deja precristalizar. Rocía  $\frac{1}{4}$  del molde con mantequilla de cacao negro usando un compresor y un aerógrafo y deja cristalizar. Rocía todo el molde con mantequilla de cacao de naranja, limpia el excedente y deja cristalizar. Por último, rocía el molde con la mantequilla de cacao blanco, limpia el excedente y deja cristalizar. Una vez cristalizado, crea una película de chocolate con Sinfonia Caramel oro, limpia el excedente de chocolate y deja cristalizar.

## CREMINO DE MANDARINA Y COCO

SINFONIA CIOCCOLATO CAMEL ORO  
aceite de semillas

coco rallado

250g

30g

75g

20g

Tuesta el coco rallado a 160 °C durante 10 minutos y deja enfriar.  
Templa Sinfonia Caramel Gold a 28,5 °C. Añade el aceite de arroz y la mantequilla de coco previamente derretida a 24-25 °C al chocolate templado.  
Emulsiona bien con una batidora y finalmente añade el coco rallado tostado.  
Prepara en los moldes.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.