

BOMBÓN DE MANZANA Y CANELA

Advanced level



RICETTA CREATA DA:

Omar Ibrik
Pastry Chef

CÁSCARA DE CHOCOLATE

MANTECA DE CACAO - COLOR VERDE, TEMPLADO A 28 °C
MANTECA DE CACAO - COLOR DORADO, TEMPLADO A 28 °C
MANTECA DE CACAO - COLOR MARRÓN, TEMPLADO A 28 °C
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38 %

En un molde de policarbonato refrigerado a 18 °C, rocía manteca de cacao dorada en el centro del molde con un compresor y un aerógrafo y deja cristalizar.
Rocía ¼ del molde con manteca de cacao marrón, limpia el excedente y deja cristalizar.
Por último, rocía el molde con manteca de cacao verde, limpia el excedente y deja cristalizar.
Una vez cristalizado, crea una lámina de chocolate utilizando Sinfonia Cioccolato Latte al 38 %, limpia el excedente de chocolate y deja cristalizar.

GEL DE MANZANA

- RAVIFRUIT	200g
GLUCOSA	220g
azúcar fino	20g
pectina	2,2g
- EN SOLUCIÓN (50/50)	4g

Lleva la glucosa y el puré a 55 °C mientras mezclas bien el azúcar granulado con la pectina y añade al jarabe; lleva a 75°BRIX y por último añade el ácido cítrico en solución.
Coloca papel film haciendo contacto con la preparación y deja enfriar durante la noche.

GANACHE DE MANZANA Y CANELA

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38 %	200g
- RAVIFRUIT	140g
zumo de limón - RAVIFRUIT	8g
GLUCOSA	50g
LEVOSUCROL	40g
	55g
canela en polvo	2g

Calienta el puré de manzana con los azúcares a 60 °C, añade las chispas de chocolate y emulsiona.
Por último, añade el aceite de coco y la canela molida.
Prepara en moldes a 30 °C.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

COMPOSICIÓN FINAL

Calienta el puré de manzana con los azúcares a 60 °C, añade las chispas de chocolate y emulsiona. Por último, añade el aceite de coco y la canela molida.
Vierte en moldes a 30 °C.