



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

GLUCOSA

azúcar fino

pectina

- EN SOLUCIÓN (50/50)

200g

220g

20g

2,2g

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

GANACHE DE MANZANA Y CANELA

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

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.



Extraordinary
made simple.