

# CANOABO BON BON DOMORI

👨‍🍳 Advanced level

## CANOABO GANACHE

### CRIOLLO CANOABO DARK 62 %

crema líquida  
jarabe de glucosa - 60 DE  
mantequilla blanda

655g  
570g  
155g  
60g

Calienta la crema con la glucosa a 30 °C y añade al chocolate previamente derretido a 45 °C.  
Emulsiona bien.  
Añade la mantequilla ablandada y sigue emulsionando.  
Utiliza a 30 °C.

## CÁSCARA DE CHOCOLATE

### SUR DEL LAGO DARK 72 %

Precristaliza el chocolate SUR DEL LAGO a 30,5 °C y forma la cáscara

## COMPOSICIÓN FINAL

Rellena los pralinés con el ganache de canoe  
Antes de cerrarlos, deja cristalizar durante al menos 8 horas.