CANOABO BON BON DOMORI

Advanced level

CANOABO GANACHE

CRIOLLO CANOABO DARK 62 %	655g	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.
crema líquida	570g	
jarabe de glucosa - 60 DE	155g	
mantequilla blanda	60g	

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.