

·AM·

Antonio Melgão

Bombom Chocolate leite e Baunilha

Peso: 894 g

Doses: 0

Ingredientes

GANACHE CHOC. LEITE E BAUNILHA "MOLDE"

Ingrediente	Qtd.
-Nata 35%	100 g
-Açúcar Invertido	14 g
-Glucose líquida 42 DE	14 g
-Sorbitol P6	31 g
-Lactée Barry 35%	215 g
-Manteiga extra seca 84%	14 g
-Sal	0 g
-Vagem de Baunilha Tahitensis	2 g

Fazer uma infusão a frio da nata com a vagem de baunilha aberta "mínimo 12 horas a 4° C", retirar a baunilha e deitar a semente na nata.

Aquecer a nata com os açúcares a 30° C.

Fundir o chocolate leite a 45°.

Deitar a nata aos poucos sobre o chocolate mexendo energicamente para criar uma emulsão brilhante e elástica.

Juntar a manteiga líquida.

Passar com o turmix, sem juntar ar.

Aos 29° C rechear os moldes, deixar cristalizar no mínimo 12 horas e tapar.

Pode-se realizar esta ganache em trituradora tipo Robot Coupe. O processo é igual, coloca-se o chocolate fundido na trituradora e deita-se o líquido aos poucos.

BOMBOM CHOCOLATE LEITE E BAUNILHA

Ingrediente	Qtd.
-Manteiga de cacau	23 g
-Corante Cintilante Vermelho	2 g
-Lactée Barry 35%	479 g

Pintar um molde fava de cacau com manteiga de cacau misturada com o corante vermelho cintilante, temperada a 30° C

Moldar os moldes com o chocolate leite .

Rechear com a ganache chocolate leite e baunilha.

Deixar cristalizar 12 h mínimo e tapar.

Nutricional

KCal:	540.87	H. / Açúcar:	43.59
KJ:	2260.77	Lípidos:	27.00
Proteínas:	5.48	Colesterol:	22.14
H. Carbono:	44.64		

Composição

Extractos Secos:	91.95	Sal:	0.00
Água:	7.41	Mat. Gorda Veget:	0.00
Açúcar:	43.63	Mat. Gorda Animal:	10.06
Álcool:	0.00	Mat. Gorda M.C:	28.08
Cacau Magro:	3.01	Mat. G. Total:	38.14

Armazenamento

Temperatura:	16.0
Humidade:	70.0
Validade:	20-04-2014
Lote:	04042014

Cond. de Uso:

Manter em caixa fechada a 16° C com a humidade controlada a 65% / 70%, livre de cheiros ou odores.

Imagem

