



BRAZIL BONBON

A receptet megalkotta: Alexandre Bourdeaux Callebaut® Chef

KÁVÉS-SZEZÁMOS PRALINÉ

Hozzávalók

131g Callebaut PRAMA mandula praliné

196g Nébar 100% mandula paszta

163g Callebaut 823 tejsokoládé

82g pirított szezámmag

15g Callebaut kakaóvaj

13g őrölt kávé

Elkészítés

A csokoládét a kakaóvajjal 45°C-ra melegítjük. Hozzáadjuk a többi alapanyagot, 23 °C-ig temperáljuk, majd keretbe töltjük. Hagyjuk kristályosodni.

BRAZIL GANACHE

Hozzávalók

308g Corman tejszín

43g sorbitol

49g glükózszirup

65g invertcukor

424g Callebaut Origin Brazil étcsokoládé

70g Corman vízmentes tejszír

40g Callebaut kakaóvaj

Elkészítés

A tejszín a cukrokkal 40°C-ig melegítjük. A csokoládét 35°C-ra felolvasztjuk, hozzáadjuk az olvasztott kakaóvaját, a tejszírt, végül a tejszínt, és botmixerrel egyneműsítjük. 30-35°C-között a kávé rétegre öntjük és hagyjuk kristályosodni. Hüros vágó segítségével felvágjuk.

ÖSSZEÁLLÍTÁS

A vágott bonbonokat kedvenc Callebaut étcsokoládénkkal mártjuk, tetszés szerint dekoráljuk.

