



GOLD TARTE TATIN BONBON



Callebaut® CHOCOLATE
ACADEMY™ - Belgium

ALMA KOMPÓT

- 50g vaj
- 50g víz
- 20g alma likőr
- 300g tisztított Braeburn vagy egyéb kemény húsú alma, 5mm kockákra vágva
- 1 rúd fahéj
- 3g őrölt szegfűszeg
- 1 db csillagánizs
- 5g felkockázott gyömbér

A hozzávalókat addig főzzük együtt, amíg az alma megpuhul, majd lehűtjük.

SÓS-KARAMELLÁS GANACHE

- 150g cukor
- 1g tengeri só
- 88g tejszín
- 250g Callebaut Gold fehér csokoládé karamellel

A cukorból karamellt készítünk. Hozzáadjuk a sót, a felmelegített tejszínt és levesszük a tűzről. Ezután hozzáadjuk a csokoládét is, és egyneműsítjük.

ROPOGÓS ALAP

- 200g Callebaut Gold fehér csokoládé karamellel
- 300g Cacao Barry hántolt ostyatormelék
- 2g tengeri só

Temperáljuk a csokoládét, majd hozzáadjuk a többi hozzávalót, végül szilikonlapra terítjük és hagyjuk megszilárdulni mielőtt feldaraboljuk.

A BONBON ÖSSZEÁLLÍTÁSA

1. Mintázzunk temperált **Callebaut 811 étcsokoládéból** egy vékony díszcsíkot a félgömb alakú forma közepére.
2. Fújjuk ki a formát szórópisztoly segítségével **arany színű kakaóvajjas festékkel**.
3. Öntsük ki a formát temperált **Callebaut Gold csokoládéval**. Ne legyen túl vékony, nehogy a töltelék kifolyjon.
4. Miután a bonbonhüvely megszilárdult, tegyünk 2db **Mona Lisa Crispearls sós karamell csokoládés gabonagolyót** és egy kevés almakompót minden formába.
5. Adagoljunk a bonbonokba sós-karamellás ganache-t.
6. Tegyünk bele egy-egy vékony darabot a ropogós alpból.
7. Készítsük el a bonbonok talpazását temperált **Callebaut Gold csokoládéval**.



A hozzávalókat keresd kínálatunkban!
www.gwn.hu
Tel:+36 28/920-900