



PASSIÓGYÜMÖLCS BONBON

A receptet megalkotta: Jean-Pierre Wybauw Callebaut® Chef

Hozzávalók

250g Corman vaj
200g méz
200 g Callebaut Pra-Clas mogyoró praliné (50%)
50g Mazzoni fagyasztott passiógyümölcs püré 100%
900g Callebaut - Blend of Origins - Satongo étcsokoládé

Elkészítés

A vajat a mézzel kihabosítjuk, hozzáadjuk a mogyoró pralinét és a passiógyümölcs pürét.
Végül hozzáadjuk az olvasztott csokoládét és homogénre keverjük.
Az elkészült töltelékét 1 cm magas keretbe töltjük, és egy éjszakán át hűtjük.

ÖSSZEÁLLÍTÁS

Másnap vékony réteg előkristályosított **Callebaut 811NV** étcsokoládéval áthúzzuk, dermedés után átfordítjuk. Hűros vágó segítségével felvágjuk és **Callebaut 811NV** előkristályosított étcsokoládéval mártjuk.