



## SAO THOMÉ PRALINÉ

A receptet megalkotta: Alexandre Bourdeaux Callebaut® Chef

### SAO THOMÉ GANACHE

#### Hozzávalók

**294g Corman tejszín**

42g sorbitol

65g invertcukor

65g glükózszirup

**422g Callebaut Single Origin Sao Thomé csokoládé**

**113g Corman vízmentes tejszír**

#### Elkészítés

A tejszín a cukrokkal 40°C-ra melegítjük..A csokoládét 35°C-ra olvasztjuk, hozzáadjuk a tejszírt és a tejszín keveréket majd botmixerrel egyneműsítjük. 30°C-os állapotában használjuk.

### SÁRGABARACK ZSELÉ

#### Hozzávalók

**690g Mazzoni fagyasztott sárgabarack püre**

296g porcukor

5g pektin

10g ecet (5%)

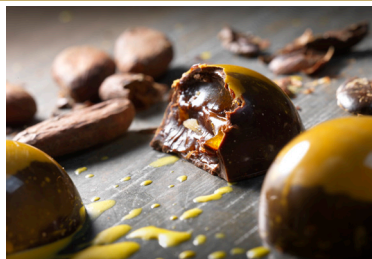
2g vaníliarúd

#### Elkészítés

A hozzávalókat folyamatos keverés mellett 105°C-ra melegítjük. Kihűlt állapotában használjuk.

### ÖSSZEÁLLÍTÁS

A praliné formába sárga színű kakaóvaj festéket fröcsköltünk, még mielőtt kristályosodna kompresszorral a formába fújunk. Kristályosodás után a formákat Callebaut 811 étcsokoládéval kiöntjük. Miután a csokoládé is megfelelően kristályosodott, egy réteg sárgabarack zselével, majd egy réteg Sao Thomé ganache-al töltjük, végül a bonbonokat kristályosított csokoládéval talpazzuk.



weboldal: [www.gwn.hu](http://www.gwn.hu)

e-mail: [info@gwn.hu](mailto:info@gwn.hu)

GOODWILL  
1996

2142 Nagytarcsa, Alsó ipari körút 16.

Tel.: +36 28/920-900