

Yuzu bonbon

Milk Des Alpes 35%



Mogyoró-mandula praliné

- 300 g Pörkölt mogyoró
- 300 g Pörkölt mandula
- 400 g Kristálycukor
- 100 g Víz
- 1 db Vaníliarúd
- 2 g Fleur de sel só

A cukrot a vízzel és a vaníliával 118°C-ig főzzük, hozzáadjuk a durvára tört magokat és a sót, majd folyamatos keverés mellett aranybarnára karamellizáljuk. Lemezre terítjük, és kihűlés után melanger segítségével pasztát készítünk. Kihűlt állapotában használjuk.

Yuzus tejsokoládé ganache

- 130 g Corman 35,1%-os UHT tejszín
- 40 g Invertcukor
- 395 g Carma Milk Des Alpes 35% tejsokoládé
- 50 g Capfruit Fruit'Purée Yuzu 100%
- 65 g Corman extra minőségű vaj 82%

A tejszínt az invertcukorral felforraltjuk, majd a részlegesen megolvasztott tejsokoládéra öntjük. Botmixerrel egyneműsítjük, közben hozzáadjuk a lágy vajat és a yuzupürét. 30°C-os állapotában használjuk.

Mogyoró-mandula ropogós

- 600 g Mogyoró-mandula praliné
- 160 g Carma Milk Des Alpes 35% tejsokoládé
- 60 g Callebaut pasztillás kakaóvaj
- 20 g Cacao Barry hántolt ostyatörmelék

A csokoládét a kakaóvajjal előkristályosítjuk, hozzákeverjük a pralinét és a hántolt ostyatörmeléket.

Összeállítás

Előkristályosított zöld kakaóvajjal festékekkel kifűjjük a félgömb formákat, majd tejsokoládé hüvelyeket készítünk. Dermedés után a formák aljába ropogós réteget töltünk, majd második réteggént rátöltjük a yuzus tejsokoládé ganache-t. A töltelék dermedése után előkristályosított tejsokoládéval talpazzuk.



GOODWILL

— 1996 —