

REPÚBLICA
DEL CACAO®

Ecuador + República
Dominicana

70%
CACAO

CHOCOLATE NEGRO

BOMBÓN DE AZAHARES

Para 80 bombones / 15 gramos por unidad

INGREDIENTES

GANACHE DE AZAHARES

- 490 gr Chocolate Negro Blend
Ecuador+República Dominicana 70%
- 600 gr Crema de leche
- 50 gr Azúcar invertido
- 50 gr Miel
- 5 gr Ralladura de limón
- 5 gr Agua de azahares

MÉTODO

GANACHE DE AZAHARES

Hervir la crema de leche junto a la miel, ralladura de limón y azúcar invertido. Poco a poco, cerniendo, verter la mezcla hervida sobre el chocolate derretido. Mezclar en círculos con una espátula para crear un núcleo elástico y brillante. Esta textura se tiene que conservar hasta el final de la preparación.

Utilizar un batidor eléctrico para perfeccionar la emulsión. Por razones de textura y rentabilidad, para el montaje de bombones, se recomienda usar una ganache fluida, que no ha cristalizado. Sin embargo, si se requiere una ganache más firme, se recomienda preparar la mezcla unas pocas horas antes del montaje para que este empiece a cristalizar.

Para suavizar una ganache cristalizada se recomienda usar el microondas moderando la potencia de calentamiento.

