



REPÚBLICA
DEL CACAO®

República
Dominicana
100%
Cacao

BOMBÓN PURO CACAO Y CARAMELO

Para 50 unidades

INGREDIENTES

GANACHE DE CARAMELO

250 gr	Masa de Cacao República Dominicana 100%
180 gr	Azúcar
20 gr	Mantequilla
400 gr	Crema de leche
2 gr	Sal marina

MÉTODO

PINTURA DE MANTECA DE CACAO PARA PINTAR LOS CASQUILLOS

Para preparar la pintura de su preferencia usamos base de manteca de cacao + el 8-10% de colorante en polvo liposoluble. La usamos a una temperatura de 32°C en el compresor y damos el efecto deseado. Dejamos cristalizar cada capa antes de aplicar otra y antes de formar los casquillos con chocolate temperado. Una vez realizados dejar cristalizar antes de rellenar.

GANACHE DE CARAMELO

Realizar un caramelo en seco con el azúcar, aparte, calentar la crema de leche y agregar lentamente con ayuda de un batidor el líquido al caramelo formando un toffee. Cuando esta mezcla este entre 45-50°C agregar la Masa de Cacao, la mantequilla y la sal formando una ganache. Rellenar los casquillos de los bombones cuando la mezcla este entre 32-35°C. Dejar cristalizar el relleno y proceder a tapar los casquillos con chocolate temperado.

