

REPÚBLICA
DEL CACAO®

Amazonia
75% cacao

#amazonia75



BOMBÓN SACHA

Bombón de corte
para 100 Bombones

INGREDIENTES

BOMBÓN SACHA

- 760 gr Chocolate Negro Ecuador Amazonía 75%
- 500 gr Crema de leche 35%
- 145 gr Glucosa líquida
- 50 gr Mantequilla de avellana

MÉTODO

BOMBÓN SACHA

Hervir la crema de leche con glucosa. Agregar una pequeña porción de este líquido sobre el chocolate fundido, mover con una espátula de goma en círculos de adentro hacia afuera formando un núcleo elástico y brillante. Seguir agregando la crema caliente lentamente e incorporando progresivamente a la mezcla brillante y elástica inicial. Terminar la emulsión con un batidor eléctrico para alisarla y perfeccionarla.

Para no desestabilizar la emulsión, poner la ganache en cuadro una vez terminada la mezcla y antes de su cristalización a una temperatura superior a 35-38°C (95-100°F) para chocolate negro, entre 30-35°C (86-95°F) para chocolates con leche y 27-28°C (80-82.5°F) para chocolate blanco.

Conservar las ganaches en cuadro a 16-18 °C (60.8-64.5°F) con una higrometría del 60% durante su fase de cristalización.

Transcurridas 48 horas de cristalización, dar la vuelta a las placas de ganache y retirar el plástico o papel que las recubre. Cortar en la forma deseada.

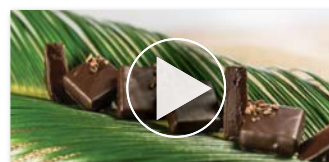
Terminar la cristalización si fuera necesario.

Bañar en chocolate o envolver en máquina



www.republicadelcacao.com

Descubre el video de esta receta en
nuestro canal de YouTube!



#joinlarepublicadelcacao