



Ecuador
33% Cacao
Butter
White Chocolate
with
Roasted Corn



ESFERAS DE LIMÓN

24 unidades

INGREDIENTES

GANACHE DE LIMÓN Y CHOCOLATE BLANCO CON MAÍZ TOSTADO

- 142g Chocolate Blanco con Maíz Tostado Ecuador 33%
- 52g Pura Manteca de Cacao Ecuador
- 120g Jugo de limón meyer
- 142g Glucosa DE 60
- 2g Ralladura de limón

PASTA DE FRUTA DE LIMÓN

- 44g Agua
- 40g Glucosa DE 60 (1)
- 20g Azúcar (1)
- 5g Pectina amarilla
- 78g Glucosa DE 60 (2)
- 165g Azúcar (2)
- 44g Jugo de limón meyer

PRALINÉ DE MAÍZ TOSTADO

- 35g Pura Manteca de Cacao Ecuador
- 90g Azúcar
- 100g Maíz tostado
- 50g Almendra pelada tostada
- 1g Flor de sal

MÉTODO

GANACHE DE LIMÓN Y CHOCOLATE BLANCO CON MAÍZ TOSTADO

Fundir por separado el chocolate y la manteca de cacao y mezclarlos. Calentar el jugo junto con la glucosa y agregar a la mezcla anterior formando una ganache. Pasar el mixer de inmersión para perfeccionar la emulsión. Agregar la ralladura de limón y mezclar con espátula de goma. Usar la ganache a 32-35°C para rellenar los moldes.

PASTA DE FRUTA DE LIMÓN

Preparar un marco cuadrado de 20 x 20 cm y de 5mm de altura. Colocarlo sobre un tapete de silicona, reservar. Calentar el agua junto a la glucosa (1) cuando llegue a 40°C, agregar el azúcar (1) previamente mezclada con la pectina. Llevar a ebullición y agregar la glucosa (2) y el azúcar (2). Cocinar todo a 107°C, retirar del calor y agregar el jugo de limón. Verter la pasta de fruta en el marco listo hasta que gelifique. Cortar en cuadrados de 1cm.

PRALINÉ DE MAÍZ TOSTADO

Realizar un caramelo en seco con el azúcar y procesar junto al maíz y la almendra hasta obtener una pasta fina. Fundir la manteca de cacao y mezclarla bien. Usar el praliné a 25°C.

MONTAJE

Usando un molde de semiesfera elaborar los casquillos de chocolate blanco con maíz tostado y dejar cristalizar para poder rellenar. Rellenar la mitad de los casquillos con ganache al borde y la otra mitad con praliné colocando la pasta de fruta en el centro hasta llegar al borde. Dejar cristalizar los casquillos rellenos.

Para crear las esferas, calentar una superficie de acero inoxidable y pasar el casquillo relleno con ganache por la superficie e inmediatamente juntarlo con el casquillo de praliné y pasta de fruta. Presionar ligeramente hasta que queden pegados y cristalizar. Temperar chocolate blanco con maíz tostado y como si fuese una trufa, dar dos capas de chocolate a las esferas para dejarlas con la textura de pequeños picos. Terminar con polvo de oro y una pequeña decoración del mismo chocolate.

