



BOMBON CAFÉ E CARAMELO CROCANTE

👩 Intermediate level



RICETTA CREATA DA:

Juliana Badaró
Irca Group Pastry Chef

MODO DE PREPARO

Creme de leite fresco	165g
Café solúvel	25g
Café solúvel	25g
Glucose	60g
Açúcar invertido	25g
Manteiga sem sal	40g
Sal	1g
RENO X CIOCCOLATO AL LATTE 33,6%	100g
RENO X CIOCCOLATO FONDENTE 54,5%	130g
<u>PRALIN DELICRISP CARAMELO FLOR</u>	
<u>DE SE</u>	300g
RENO X CIOCCOLATO FONDENTE 54,5%	
- pré-cristalizado	400g

1. Numa panela, dissolver o sorbitol.
2. Adicionar o creme de leite, a glicose, o açúcar invertido, o sal e o café solúvel e levar ao fogo.
3. Despejar o creme de leite sobre os chocolates, reservar por 2 min.
4. Incorporar o creme de leite aos chocolates, quando atingir 35°C adicionar a manteiga e incorporar com a ajuda de um mixer.
5. Aplicar a 28°C.

MONTAGEM

1. Preencha as cavidades do molde com o chocolate pré-cristalizado.
2. Vibre para eliminar bolhas de ar.
3. Vire o molde e escoe o excesso, formando a casquinha.
4. Raspe o excesso com uma espátula para nivelar.
5. Cristalice a 18-20°C até contração visível.
6. Preencha 2/3 da casquinha com o recheio de café e leve para cristalizar.
7. Repita o processo com uma fina camada do recheio Pralin Delicrisp Caramel Fleur de Sel, deixando uma margem de 2-3mm.
8. Cubra a casquinha com o chocolate pré-cristalizado, raspe para nivelar e selar totalmente.
9. Cristalice a 18-20°C até contração total, desmolde em superfície rígida, lisa e limpa.



Extraordinary
made simple.