

## Bombón Costa Rica, Ron y Platano

### Composición

**Relleno Ganache Ron Costa Rica**  
**Relleno de Crema de Plátano**  
**Baño de chocolate negro**



### Receta Ganache Costa Rica de Ron y Plátano

#### Ingredientes

Azúcar  
**Nata UHT 35% mg Puratos**  
Azúcar invertido en pasta  
Vaina Vainilla  
Sorbitol  
**Belcolade Noir Selection J**  
**Belcolade Origin Costa Rica 64**  
Aroma Ron Ricart Degre  
**Mimetic Control/ Mantequilla**

#### Cantidad Método

50 g.  
250 g.  
40 g.  
1 un.  
20 g.  
100 g.  
200 g.  
10 g.  
40 g.

- Calentar la nata con la vainilla .
- Hacer un caramelo seco con el azúcar.
- Añadir lentamente la nata caliente al caramelo y removiendo.
- Añadir el azúcar invertido y el sorbitol.
- Pasar por un colador y verter encima de los chocolates.
- Mezclar bien.
- Cuando el ganache alcanza 35 ° C, añadir el ron y la mantequilla y mezclar de nuevo.

### Receta Crema de Plátano

#### Ingredientes

Puré de Plátano Boiron  
Plátano seco  
Azúcar  
Acido cítrico 50%  
Pectina

#### Cantidad Método

250 g.  
25 g.  
190 g.  
5 g.  
2 g.

- Mezclar todos los ingredientes y cocer a 102°C. Añadir el acido cítrico y mezclar bien.
- Dejar enfriar, tapando con fillm plástico.

### Montaje

Cuando el ganache tiene una temperatura de 30 ° C, extender una fina capa de chocolate negro templado en una hoja de papel de horno y colocar un marco de 6 mm de espesor y extender ganache.

Dejar cristalizar el relleno a 16°C y un 60% hr.

Escudillar mediante manga la crema de plátano. Dejar Cristalizar bien.

Bañar con **Belcolade Noir Superieur o Belcolade Noir Extra.**

