

Bombón ganache de caramelo canela y mazapán de naranja



ingredientes

• MAZAPÁN DE NARANJA:

- 450 g Mazapán Supreme
- 120 g [Cocoa Butter Grains Belcolade](#)
- 120 g Piel de naranja confitadas troceadas
- 40 g Cointreau 60°
- 20 g Almibar 30°B

• GANACHE DE CARAMELO CANELA:

- 72 g Azúcar
- 350 g [Nata para montar 35% m.g. UHT](#)
- 10 g Canela en rama
- 5 g Canela en polvo
- 20 g Tremolina
- 30 g Sorbitol atomizado
- 320 g [Belcolade Lait Selection](#)

- 200 g **Belcolade Noir Collection Costa Rica 64**
- 60 g Mantequilla anhidra

Preparación:

Mazapán de naranja

- Fundir manteca de cacao.
- Mezclar mazapán con Cointreau y almíbar y agregar la manteca de cacao fundida y pieles de naranja.
- Laminar a 5 mm.
- Poner en marco y dejar cristalizar a 16°C y un 60% HR.

Ganache de caramelo canela

- Cocer el azúcar hasta obtener un caramelo e incorporar la canela en polvo.
- Parar la cocción añadiendo la nata infundada con la canela en rama.
- Incorporar la tremolina y el sorbitol, recalentar ligeramente y mezclar con **Noir Collection Costa Rica 64** y Lait Selection.
- Dejar enfriar hasta 35°C y añadir la mantequilla anhidra.

Montaje

- Verter la ganache de caramelo canela encima del mazapán de naranja y dejar cristalizar mínimo 24 horas a 16°C y un 60% H.R
 - Al final del proceso dar suela y cortar bañar con **Belcolade Noir Superieur**.
-