

Bombon chocolate y naranja

Composición

<u>Composición</u>	<u>Cantidad</u>
Bizcocho de chocolate	600 g.
Relleno de chocolate	250 g.
Relleno de naranja	150 g.
Almibar de naranja	60 g.
TOTAL	1060 g.



Ancho:	160 mm.	Largo:	160 mm.	Alto:	110 mm.
---------------	----------------	---------------	----------------	--------------	----------------

Receta

Bizcocho de chocolate

Ingredientes

Satin chocolate
Huevo
Agua
Bifrisol (Aceite de girasol)
Nueces
Aromatic naranja

Cantidad Método

1000 g. Mezclar en batidora con accesorio pala **Satin chocolate**, los huevos, el agua, **Aromatic Naranja** durante 2 minutos.
350 g.
250 g.
300 g. Añadir el aceite y mezclar 2 minutos más.
300 g. Incorporar las nueces troceadas.
50 g. Disponer el batido en un molde de 16 cm. y hornear a 180 °C unos 35 minutos.

Receta

Jarabe de naranja

Ingredientes

Surfin
Agua
Aromatic Naranja

Cantidad Método

500 g. Disolver el agua con **Aromatic Naranja** y **Surfin**.
450 g.
50 g. Calentar ligeramente para ayudar a su perfecta disolución.



Montaje

Cortar 3 piezas de bizcocho de chocolate de 4 cm cada una.

Emborrachar bien, rellenar con **Bakefil Naranja**.

Alisar toda la tarta con **Trufex** y marcar aros concéntricos en el centro.