

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.**

