

## Bombón de Yuzu y Matcha

### Composición

Relleno de Jelly de Yuzu  
Relleno de Ganache de Matcha  
Encamisado de chocolate blanco



### Receta Jelly de Yuzu

#### Ingredientes

Pure de Yuzu Boiron  
Agua  
Azúcar  
Pectina

#### Cantidad Método

100 g.  
50 g.  
100 g.  
2 g.

- Mezclar todos los ingredientes en un cazo.
- Cocer hasta 103°C
- Tapar con film plástico y dejar enfriar.
- Dosificar en los moldes encamisados.

### Receta Ganache de Matcha

#### Ingredientes

Nata UHT Puratos 35% mg  
Glucosa  
Matcha  
Belcolade Blanc Selection

#### Cantidad Método

450 g.  
75 g.  
18 g.  
860 g.

- Calentar nata y glucosa.
- Disolver el Matcha y mezclar bien
- Calentar a 85°C.
- Verter sobre el chocolate y mezclar bien.
- A 28°C verter en los moldes.

### Montaje

Pistolear moldear con pintura de chocolate amarilla.  
Difuminar con pintura de chocolate verde.  
Encamisar con Belcolade Blanc Selection  
Rellenar con un poco de Jelly de Yuzu.  
A continuación escudillar la trufa de Matcha.  
Dejar cristalizar 24 h a 16°C y un 60% hr.  
Sellar.  
Desmoldear.