

Mario Ragona

CHOCO CUBE[®]
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Cremino de chocolate negro con almendra y café
Receta sin azúcar - Bombón de praliné



Cremino de chocolate negro con almendra y café
Receta sin azúcar - Bombón de praliné

Mario Ragona


CHOCO CUBE[®]
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Cremino de chocolate negro con almendra y café
Receta sin azúcar - Bombón de praliné

PREPARACIÓN E INGREDIENTES

Receta para unos 4 moldes

CREMINO DE CHOCOLATE NEGRO CON ALMENDRA Y CAFÉ

500 g Pasta de almendra
22 g Café en polvo para moka
375 g **Chocolate Negro Sin Azúcar 60%**
Icam Professional Cód. 8320

Mario Ragona

CHOCO CUBE®
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Cremino de chocolate negro con almendra y café Receta sin azúcar - Bombón de praliné

PROCEDIMIENTO Y MONTAJE

CREMINO DE CHOCOLATE NEGRO CON ALMENDRA Y CAFÉ

Mezclar el café en polvo con la pasta de almendra. Añadir el chocolate negro sin azúcar 60% precrystalizado, mezclar y echar dentro de los moldes para bombones de praliné con camisa, hecha también con chocolate sin azúcar. Dejar cristalizar y cerrar el bombón de praliné cuando el relleno se haya endurecido. Conservar a 16 °C con una humedad del 45 % (si es posible) o en un lugar fresco y seco.

CAMISA

Rociar con colorante liposoluble y cerrar con chocolate sin azúcar.

SELECCIÓN DE PRODUCTOS



Chocolate Negro Sin Azúcar 60% Icam Professional

Receta en la que la sacarosa se sustituye por maltitol (39%), un edulcorante con un agradable sabor. Intenso aroma a cacao, sabor suave y persistente, sin regusto. Adecuado especialmente para personas intolerantes al azúcar.