

NARANJA DE NOTO

Bombón

CHOCOLATE BLANCO EDELWEISS ICAM PROFESSIONAL
CHOCOLATE CON LECHE AMBRA 40% ICAM PROFESSIONAL

COMPONENTES

CREMINO DE ALMENDRA

INGREDIENTES

700 g **Chocolate Blanco Edelweiss
Icam Professional Cód. 8372**
300 g **Chocolate con Leche Ambra 40%
Icam Professional Cód. 8349**
600 g pasta de almendra amarga
200 g aceite de coco

PROCEDIMIENTO

Mezclar el aceite y la pasta de almendra, añadir los chocolates templados y mezclar bien.

PASTA DE NARANJA

300 g trocitos de naranja confitada
150 g jarabe de glucosa 60 DE

Triturar en la picadora hasta obtener una pasta.

MONTAJE

Decorar un molde de policarbonato y hacer una camisa con el **Chocolate Blanco Edelweiss Icam Professional Cód. 8372**. Llenar $\frac{1}{4}$ con la pasta de naranja, terminar de rellenar con el cremino de almendra, dejar cristalizar y luego cerrar con chocolate templado. Enfriar y desmoldar.



CHOCOLATE BLANCO EDELWEISS

Chocolate blanco de primera calidad, con un intenso aroma a leche cremosa y vainilla, y un sabor preciso. De color marfil brillante con una fluidez perfecta.



CHOCOLATE CON LECHE AMBRA 40%

Sabor profundo y preciso a leche con delicadas notas a cacao. Dulzor equilibrado.