

NUBES DE CHOCOLATE Y RON

Confitería

PASTA DE CACAO SUR DEL LAGO 100% GRAND CRU AGOSTONI

COMPONENTES

NUBES DE CHOCOLATE
Y RON

INGREDIENTES

50 g ron
50 g jarabe de glucosa 60 DE
70 g agua
80 g puré de pera
200 g **Pasta de Cacao Sur del Lago 100%
Grand Cru Agostoni Cód. 6840**
260 g azúcar refinado
160 g azúcar invertido
100 g agua
120 g jarabe de glucosa 60 DE
10 g sorbitol - E420
170 g azúcar invertido
36 g gelatina animal 180 Bloom
64 g agua

PROCEDIMIENTO

Crear la base de chocolate derritiendo todos los ingredientes y mezclándolos. Llevar a 113 °C la segunda parte hasta el sorbitol. Montar la gelatina hidratada y el azúcar invertido caliente. Después, colar encima el jarabe a 113 °C. Destemplan y mezclar con la base de masa de cacao. Colar y dejar cristalizar por la noche a 16-18 °C. Usar una cobertura con 100 % cacao o 50 % cacao y dextrosa.



PASTA DE CACAO SUR DEL LAGO 100% GRAND CRU

Pasta de cacao con un perfil aromático articulado, de agradable armonía y persistencia. Acidez y astringencia mínimas.