

Chocolates Frambuesa



Toofruit® Frambuesa

N° 1548

Otras aplicaciones:

Bombonería, confitería, heladería, galletería

INGREDIENTES

Pasta de almendra 50%: 200 g	Manteca de cacao (B): 10 g
Manteca de cacao (A): 10g	Chocolate negro: 15 g
Nata: 40 g	Aceite de almendra: C/S
Toofruit® Frambuesa: 10 g	Colorante natural: C/S

- ◇ Derretir la manteca de cacao (B), y añadir el colorante deseado.
- ◇ Pulverizar los moldes de semiesferas.
- ◇ Moldear una fina capa de chocolate negro y dejar cristalizar.
- ◇ Ablandar la pasta de almendra en el microondas.
- ◇ Calentar la manteca de cacao (A) junto con la nata, verter sobre la pasta de almendra y añadir Toofruit® Frambuesa.
- ◇ Dejar templar a 25°C y rellenar las semiesferas con el relleno.
- ◇ Cerrar con chocolate negro.
- ◇ Tras la cristalización completa, desmoldar.

Estos datos son orientativos ya que dependen de las materias primas y equipos utilizados.
No duden en contactar con nuestros especialistas para cualquier adaptación.

Philibert
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA
MADRE FRANCESA DESDE 1984