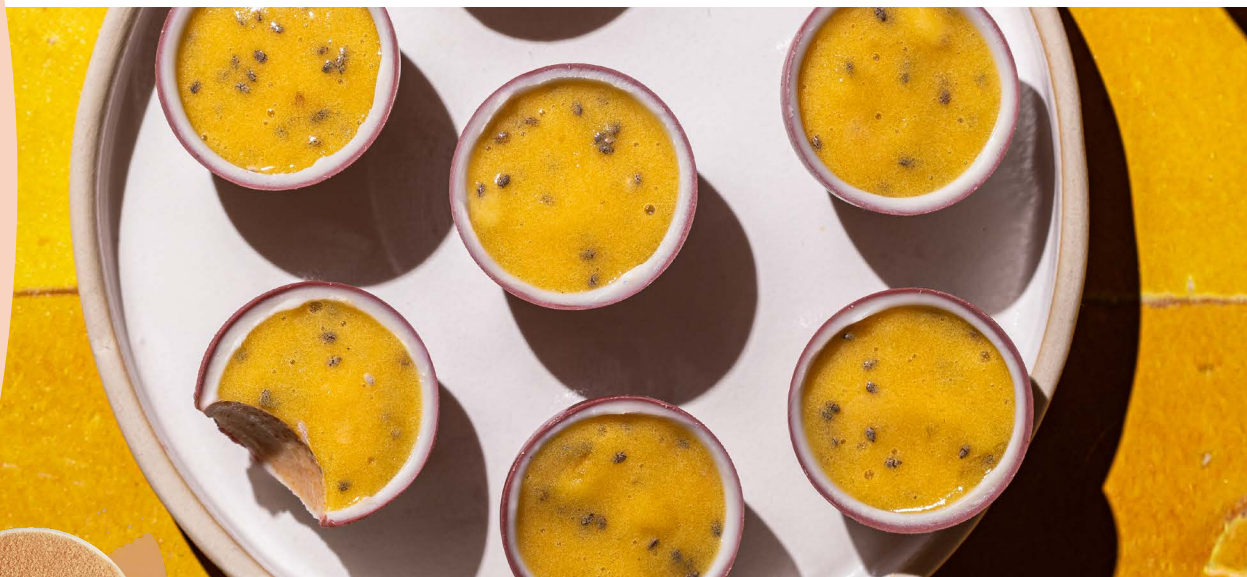


Mini Chocolates de Fruta de la pasión



Toofruit® Fruta de la pasión

N° 1505

Otras aplicaciones:
Bombonería, confitería, heladería, galletería

1. Praliné de Almendra y fruta de la pasión

Azúcar: 300 g	Toofruit® Mango : 90 g
Agua: 100 g	Chocolate rubio: 165 g
Almendras crudas: 600 g	Manteca de cacao: 65 g

Cocer el agua y el azúcar a 120°C. Añadir las almendras, arenar el azúcar y caramelizarse. Una vez frío, triturar e incorporar el Toofruit® Mango. Precristalizar con la manteca de cacao y el chocolate rubio y templar a 27°C antes de moldear.

2. Malvavisco Suave de fruta de la pasión

Gelatina en polvo: 10 g	Glucosa DE40: 165 g
Agua (1): 32 g	Toofruit® Fruta de la Pasión: 25 g
Azúcar invertido: 100 g	Pulpa de fruta de la pasión: 35 g
Azúcar: 230 g	CS semillas de chía
Agua (2): 100 g	

Hidratar la gelatina con el agua (1). Colocar el azúcar invertido en el bol de la batidora. Cocer el azúcar, el agua (2) y la glucosa a 110°C y verter sobre el azúcar invertido. Añadir la gelatina hidratada y montar hasta que la mezcla alcance los 40°C. Incorporar el Toofruit® Fruta de la Pasión con una espátula de silicona y luego aligerar la preparación con la pulpa de fruta de la pasión. Añadir las semillas de chía y escudillar a 30°C.

3. Finition et Montage

Goma arábiga: 20 g	Cobertura de chocolate rubio: 500 g
Agua: 60 g	Manteca de cacao: 50 g + 4 g colorante liposoluble violeta/rojo

Hidratar la goma arábiga y dejar reposar hasta su completa disolución. Mezclar la cobertura de chocolate rubio con la manteca de cacao coloreada, templar y realizar un primer moldeado en semiesferas de 3 cm. Voltear los moldes y limpiar los bordes. Realizar una segunda capa con chocolate blanco. Rellenar las cavidades con el praliné. Una vez cristalizado, añadir el malvavisco y dejar gelificar antes de barnizar con la solución de goma arábiga.