

El limón de Vincent Durant



Toofruit® Limón

Nº 1503

Otras aplicaciones:

Bombonería, confitería, heladería, galletería

1. Flocado

Chocolate blanco: 200 g
Manteca de cacao: 200 g

Tinte amarillo natural: 5 g

Fundir la manteca de cacao.

Añadir el colorante amarillo natural y mezclar.

Dejar enfriar y luego pulverizar los moldes de bombones con el flocado.

Moldear después con chocolate blanco.

2. Ganache de limón

Zumo de limón: 180 g
Toofruit® Limón: 18 g
Lecitina de girasol: 2 g
Jarabe de glucosa DE60: 94 g

Miel: 30 g
Mantequilla: 74 g
Chocolate blanco 33%: 308 g
Chocolate con leche 40%: 168 g

Calentar el zumo de limón, el Toofruit® Limón, la lecitina, la glucosa, la miel y la mantequilla a 35°C.

Verter sobre las coberturas fundidas a 40°C y emulsionar con la batidora.

Dejar enfriar antes de rellenar las conchas de chocolate.

Después de la cristalización, obturar las semiesferas.

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