

Chocolates Albaricoque



Toofruit® Albaricoque

Nº 1549

Otras aplicaciones:

Bombonería, confitería, heladería, galletería

INGREDIENTES

Almendras en polvo: 600 g
Toofruit® Albaricoque: 100 g
Azúcar glas: 300 g

Manteca de cacao: 200 g
Aceite de almendras
Colorante natural

- ◇ Comenzar por tostar las almendras, extendiéndolas sobre una bandeja de horno, y hornearlas durante 15 minutos a 150°C.
- ◇ Triturar las almendras, añadir el azúcar glas y el Toofruit® Albaricoque, luego mezclar en la batidora hasta obtener una pasta (duja). Si es necesario, ajustar la textura con aceite de almendra.
- ◇ Fundir 100 g de manteca de cacao a 45°C/50°C y mezclar con la duja de albaricoque.
- ◇ Iniciar la cristalización a 27°C/28°C antes de rellenar los bombones.
- ◇ Pulverizar los moldes de bombones con 100g de manteca de cacao coloreada en el tono deseado, realizando un degradado. Moldear una fina capa de chocolate negro y dejar cristalizar.
- ◇ Rellenar con la duja de albaricoque y cerrar después de la cristalización del praliné.
- ◇ Una vez completamente cristalizado, 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