

Bomba de chocolate y cerezas con DREIDOPPEL

Láminas de hojaldre cocido C/S

Centro de chocolate

Nata líquida	0,230 kg
Cobertura de chocolate negro (fundida)	0,230 kg
<u>PASTA KIRSCHWASSER</u>	<u>0,030 kg</u>
Total	0,490 kg

- Mezclar la cobertura de chocolate negro fundida con PASTA KIRSCHWASSER.
- Llevar la nata a ebullición y añadirla a la mezcla anterior.
- Añadir 0,020 kg del centro de chocolate en moldes de silicona y congelar.

Crema de cerezas

Nata semimontada con azúcar	0,820 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,100 kg
<u>PASTA CEREZA</u>	<u>0,045 kg</u>
Total	0,965 kg

- Mezclar la solución SANETT con PASTA CEREZA y 1/3 parte de la nata semimontada.
- Agregar poco a poco el resto de la nata semimontada y mezclar hasta homogeneizar.

Cobertura

Cobertura de chocolate negro diluida con manteca de cacao (2·1)

Proceso de elaboración

- Rellenar moldes de silicona semicirculares con 0,040 kg de crema de cerezas, añadir un centro de chocolate, cubrir con la base de hojaldre y congelar.
- Desmoldar y esprayar las bombas con la cobertura.
- Decorar al gusto.

