

Trufas e bombons de gengibre com DREIDOPPEL

Trufas de gengibre (receita para aprox. 63 esferas ocas de chocolate)

Ganache de gengibre

Natas líquidas	0,145 kg
Cobertura de chocolate preto	0,145 kg
Manteiga	0,030 kg
PASTA GENGIBRE	0,025 kg
Total	0,345 kg

Gelatina

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,100 kg
PASTA TANGERINA	0,010 kg
Total	0,110 kg

- Misturar os ingredientes e preencher as esferas.

Cobertura de chocolate preto	0,350 kg
Gengibre cristalizado	q.b.

Processo de elaboração

- Ferver as natas, verter sobre a cobertura de chocolate em pedaços e misturar. Seguidamente, adicionar a manteiga e misturar. Por último, adicionar PASTA GENGIBRE e misturar até homogeneizar.
- Preencher as esferas com o ganache de gengibre e fechar com a cobertura de chocolate preto, cobrir e decorar a gosto.

Bombons de gengibre e lima (receita para aprox. 108 peças)

Ganache de gengibre e lima

Cobertura de chocolate branco	0,800 kg
Natas	0,200 kg
Manteiga de cacau líquida	0,050 kg
PASTA GENGIBRE	0,075 kg
PASTA LIMA	0,035 kg
Total	1,160 kg

Cobertura de chocolate branco	0,340 kg
Cobertura de chocolate preto	0,050 kg

Processo de elaboração

- Ferver as natas, verter sobre a cobertura de chocolate em pedaços e misturar. Seguidamente, adicionar a manteiga de cacau, PASTA GENGIBRE e PASTA LIMA e misturar até homogeneizar.
- Encher uma forma ou tabuleiro de 30 x 20 cm e guardar no frigorífico até que se solidifique.
- Cobrir a superfície e a base com uma camada fina de cobertura de chocolate e cortar em porções de 3 x 1,5 cm.
- Cobrir com a cobertura de chocolate branco e raiar com a cobertura de chocolate preto.

