

Trufas y bombones de jengibre con DREIDOPPEL

Trufas de jengibre (receta para aprox. 63 esferas huecas de chocolate)

Ganache de jengibre

Nata líquida	0,145 kg
Cobertura de chocolate negro	0,145 kg
Mantequilla	0,030 kg
PASTA JENGIBRE	0,025 kg
Total	0,345 kg

Gelatina

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

- Mezclar los ingredientes y rellenar las esferas.

Cobertura de chocolate negro	0,350 kg
Jengibre confitado	C/S

Proceso de elaboración

- Hervir la nata, verter sobre la cobertura de chocolate troceada y mezclar. A continuación, añadir la mantequilla y mezclar. Por último, añadir PASTA JENGIBRE y mezclar hasta homogeneizar.
- Rellenar las esferas con la ganache de jengibre y sellar con la cobertura de chocolate negro, bañar y decorar al gusto.

Bombones de jengibre y lima (receta para aprox. 108 piezas)

Ganache de jengibre y lima

Cobertura de chocolate blanco	0,800 kg
Nata	0,200 kg
Manteca de cacao líquida	0,050 kg
PASTA JENGIBRE	0,075 kg
PASTA LIMA	0,035 kg
Total	1,160 kg

Cobertura de chocolate blanco	0,340 kg
Cobertura de chocolate negro	0,050 kg

Proceso de elaboración

- Hervir la nata, verter sobre la cobertura de chocolate troceada y mezclar. A continuación, añadir la manteca de cacao, PASTA JENGIBRE y PASTA LIMA y mezclar hasta homogeneizar.
- Llenar un marco o bandeja de 30 x 20 cm y guardar en la nevera hasta que se solidifique.
- Cubrir la superficie y la base con una fina capa de cobertura de chocolate y cortar en porciones de 3 x 1,5 cm.
- Bañar con la cobertura de chocolate blanco y rayar con la cobertura de chocolate negro.

