

BELCOLADE

BOUCHEE PECAN

obtížnost



SLOŽENÍ

46 porcí, 40g jednotlivě

1. Modelování/Lití
2. Pekanové pralinky
3. Připravené pralinky
4. Slaný karamel
5. Solená křehká kůrka
6. Černobarevný sprej



Vytvořil Jeffrey De Weyer

Vychutnejte si unikátní bouchée, harmonická směs s vynikající texturou a chuťovým profilem spojeným v jediném soustu. Pomocí čokolády Belcolade Origins Noir Philippines 68% Cacao-Trace jsme vytvořili jedinečný lahodný chuťový zážitek.



INGREDIENCE

1. Lití

Belcolade Origins Noir Philippines 68% Cacao-Trace	QS
-----------------------------------------------------------	-----------

2. Pekanové pralinky

Pekanové ořechy	250 g
Cukr	250 g
Voda	60 g
Sůl	3 g

3. Připravené pralinky

Belcolade Origins Noir Philippines 68% Cacao-Trace	135 g
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter Cacao-Trace	20 g
Pekanové pralinky	500 g

PŘÍPRAVA

Kompozice

- Temperujte **Belcolade Origins Noir Philippines 68% Cacao-Trace** a velmi tence vytvarujte do požadovaného tvaru.
- Nechte ji vykristalizovat.

Kompozice

- Smíchejte cukr a vodu, vařte do dosažení 118°C. Následně přidejte pekanové ořechy a nechte zkaramelizovat.
- Přidejte sůl.
- Karamelovou směs nalijte na silikonový plát a nechte vychladnout. Rozmixujte abyste získali hladkou pralinku.

Kompozice

- Zahřejte (rozpustte) pekanovou pralinku, Belcolade Origins Noir Philippines 68% Cacao-Trace a Belcolade Pure Prime Lisované kakaové máslo Cacao-Trace společně na 40-45°C.
- Vše temperujte na 26°C.
- Naplňte formičky Belcolade a dejte chladit maximálně 10 minut na 4°C.
- Nechte krystalizovat při 16°C po dobu 1-2 hodin s relativní vlhkostí nižší než 60%.

Objevte více receptů na:
www.belcolade.com

BELCOLADE
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

BELCOLADE

BOUCHEE PECAN

4. Slaný karamel

Cukr	240 g
Glukóza	100 g
Smetana 35 %	240 g
Máslo	100 g
Sůl	5 g

Kompozice

- Z cukru a glukózy vytvořte karamel.
- Zahřejte smetanu a máslo, následně postupně přidávejte do karamelu.
- Osolte a nechte vychladnout.
- Naplňte vyformované čokolády karamelovou náplní.

5. Solená křehká kůra

Lískooříškový prášek	100 g
Pečená čekanka	20 g
Mouka	150 g
Hnědý cukr	120 g
Máslo	130 g
Sůl	2 g
Žloutek	20 g
Prášek na pečení	4 g

Kompozice

- Smíchejte všechny ingredience, abyste získali pískovou texturu.
- Rozválejte mezi dvěma papíry na tloušťku 2-3 mm.
- Nakrájejte kolečka o průměru 4 cm.
- Pečte při 170 °C zhruba 8 minut.

6. Černá barva ve spreji

Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter Cacao-Trace	100 g
Černá barva rozpustná v tuku (prášek)	10 g

Kompozice

- Rozpusťte lisované kakaové máslo Belcolade Pure Prime Cacao-Trace a smíchejte s černou barvou.
- Temperujte do 30°C a nastříkejte na bouchée při teplotě 15°C pro vytvoření hladkého a jemného sametového efektu.

Objevte více receptů na:
www.belcolade.com

BELCOLADE
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE