

OBIDOS

16TH INTERNATIONAL CHOCOLATE FESTIVAL
XVI FESTIVAL INTERNACIONAL DE
CHOCOLATE

23 FEVEREIRO A 18 MARÇO 2018

ABERTO DE 6.ª FEIRA A DOMINGO /// OPEN FRIDAY TO SUNDAY



Chef Abner Ivan

BOMBOM DE CAIPIRINHA

Gel de limão:

Ingredientes

100 g - Glucose

30 g - Suco de Limão

Modo de preparo:

Numa panela coloque a glucose e o suco de limão, leve ao lume e aqueça até 105° graus , deixe arrefecer entre os 28° a 30° graus para aplicação.

Ganache

Ingredientes

225 g Chocolate ao leite

80g Natas 35%

20 g Glucose

20 g Manteiga s/ Sal

35 ml Suco de Limão

1,5 g (raspa de 2 limões) Raspa de Limão

40 ml Cachaça

Modo de preparo

Aqueça o suco de limão e as raspas e deixe em infusão por aproximadamente 10 minutos. Derreta o chocolate de leite e reserve,; aqueça as natas com a glucose e a manteiga até atingir a temperatura de 70°graus. Aqueça o suco de limão até atingir a temperatura de 70°e peneire, misture a nata rapidamente com o chocolate ao leite derretido, em seguida adicione o suco de limão aquecido misturar até que fique uma ganache lisa e brilhante.

Por último adicione a cachaça e mistura bem, deixe esfriar entre 28° a 30° para a sua aplicação.

Casquinha do bombom

500 g Chocolate Amargo 56%