

NOROHY 

· UNA VAINILLA AUDAZ Y COMPROMETIDA ·

BOMBONES
HUKAMBI Y CAFÉ



CALCULADO PARA 1 MARCO DE 10 MM 34 × 34 CM

GANACHE PARA ENMARCAR HUKAMBI 53% CAFÉ

Nata UHT 35 %	435 g
Glucosa DE60 SOSA	135 g
Pasta de granos de café NOROHY	30 g
Cobertura HUKAMBI 53%	810 g
Mantequilla seca 84 %	100 g
Peso total	1510 g

Calentar la nata, la glucosa y la pasta de café a 60/65 °C y **verter** la mitad sobre el chocolate previamente fundido.

Mezclar con una lengua pastelera, **añadir** el resto de la nata y **batir** para perfeccionar la emulsión.

Cuando la temperatura de la ganache esté entre 35/40 °C, **añadir** la mantequilla templada (unos 18 °C) en dados y **batir** de nuevo.

HUKAMBI 53%	CS
Café en polvo	CS

-

Preparar y verter la ganache a 32/34 °C en un marco pegado sobre una hoja de guitarra untada con cobertura Hukambi.

Dejar cristalizar entre 24 y 36 horas a 16/18 °C y con un 60 % de higrometría.

Desmoldar, bañar con una primera capa de cobertura Hukambi y **cortar** con la forma deseada.

Bañar con Hukambi 53% y **decorar** con café en polvo antes de que cristalice.



UNA RECETA ORIGINAL DE LA ÉCOLE VALRHONA