

.....  
**NOROHY** 

· UNA VAINILLA AUDAZ Y COMPROMETIDA ·

BOMBONES OPALYS,  
VAINILLA Y PIÑA



CALCULADO PARA 240 UNIDADES

## SOLUCIÓN DE ÁCIDO CÍTRICO PARA «PASTA DE FRUTAS DE PIÑA»

Agua mineral.....	2g
Ácido cítrico <b>SOSA</b> .....	2g
Peso total.....	4g

**Templar** el agua e **incorporar** el ácido cítrico, **mezclar** y **disolver**.

## PASTA DE FRUTAS DE PIÑA

Pectina amarilla <b>SOSA</b> .....	11g
Azúcar.....	370g
Zumo de piña fresco.....	355g
Zumo de lima.....	10g
Glucosa DE 35/40.....	55g
Solución de ácido cítrico.....	5g
Peso total.....	806g

**Mezclar** la pectina con un poco de azúcar.

**Calentar** el zumo de piña con el zumo de lima a 40°C y **añadir** la mezcla de pectina y azúcar sin dejar de remover.

**Llevar** a ebullición y **añadir** el resto del azúcar progresivamente.

**Llevar** de nuevo a ebullición y **añadir** la glucosa.

**Cocer** a 70° Brix en el refractómetro o a 102°C en el termómetro.

Una vez cocida, **añadir** la solución de ácido cítrico y **reservar** en la nevera.

## PREPARACIÓN PARA PULVERIZAR OPALYS VAINILLA TADOKA

Chocolate OPALYS 33%.....	350g
<b>MANTECA DE CACAO</b> .....	150g
Vainilla TADOKA.....	3g
Peso total.....	803g

**Fundir** juntos los ingredientes.

**Colar** antes de usar. **Templar** la mezcla a 28/29°C para una pulverización en moldes o para **dar** un aspecto brillante a montajes o piezas artísticas.

## GANACHE OPALYS VAINILLA TADOKA

Nata UHT 35%.....	280g
Glucosa DE60 <b>SOSA</b> .....	110g
Chocolate OPALYS 33%.....	585g
Vainilla TADOKA.....	7g
Mantequilla seca 84%.....	90g
Peso total.....	1072g

**Calentar** la nata y la glucosa a 60°C.

**Verter** lentamente la mezcla sobre el chocolate y la vainilla Tadoka parcialmente fundidos.

**Mezclar** haciendo círculos en el centro de la preparación con una lengua pastelera para **crear** un núcleo elástico y brillante. Esta textura deberá conservarse hasta el final de la mezcla. **Añadir** la mantequilla cuando la mezcla esté entre 35/40°C, **batir** todo.

**OPALYS 33%** ..... CS

Receta calculada para 240 semiesferas de 3cm de diámetro.

Con ayuda de una pistola, **pulverizar** los moldes de semiesfera con la preparación Opalys a 30°C.

**Limpiar** el sobrante y **dejar cristalizar**.

**Moldear** luego con cobertura Opalys atemperada.

**Voltear, dejar escurrir** el chocolate unos minutos y alisar. **Ecurrir** los moldes entre 2 reglas y, antes de que cristalice por completo, **limpiar** los bordes de las semiesferas. **Dejar cristalizar**.

**Escudillar** entre 1 y 2g de pasta de frutas de piña.

**Rellenar** las semiesferas con ganache Opalys vainilla.

Atención, la temperatura de la ganache en el momento de rellenarlas debe ser inferior a 28/30°C.

**Dejar cristalizar** 24 horas a 16°C y con un 60% de higrometría.

Para cerrar los bombones, **descristalizar** los bordes de las semiesferas con un soplete térmico y **cerrar** con cobertura Opalys atemperada. Esto asegurará una unión perfecta.

**Dejar cristalizar** a 16°C y desmoldar.

### Truco:

Para que la parte inferior de los bombones quede bien lisa, **hacer** una capa fina de cobertura atemperada, cubrir enseguida con una hoja de guitarra y **apretar** vigilando que **salga** todo el aire con ayuda de un triángulo.



UNA RECETA ORIGINAL DE LA ÉCOLE VALRHONA