

NOROHY



• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

ROSAMOND



PARA 340 BOMBONES

GANACHE SUAVE INSPIRATION ALMENDRA Y ROSA

Bebida de almendras	135 g
Glucosa DE60 SOSA	125 g
INSPIRATION ALMENDRA	505 g
Agua de rosas NOROHY	55 g
Aceite de almendras	80 g

Calentar la bebida de almendras con la glucosa.

Verter progresivamente la mezcla caliente sobre el chocolate fundido.

Agregar el agua de rosas y el aceite.

Batir cuanto antes para perfeccionar la emulsión.

Rellenar a unos 27/28 °C.

SOLUCIÓN ACIDULANTE

Agua mineral	6 g
Ácido cítrico SOSA	6 g

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

PASTA DE FRUTA DE FRAMBUESA Y ROSA

Pectina amarilla SOSA	9 g
Azúcar	45 g
Puré de frambuesa Meeker 100 %	455 g
Azúcar	345 g
Glucosa DE35/40	45 g
Solución acidulante	10 g
Agua de rosas NOROHY	40 g

Mezclar la pectina y la cantidad pequeña de azúcar, después **verter** la mezcla en lluvia sobre el puré de frambuesa a 4 °C.

Llevar a ebullición sin parar de remover, **verter** en lluvia la segunda parte del azúcar, **llevar** de nuevo a ebullición y añadir el jarabe de glucosa.

Cocer para llegar a 74°Brix, es decir, unos 105 °C.

Añadir la solución ácida, mezclar, después **verter** enseguida.

Una vez enfriado, **batir** con el agua de rosas.

MONTAJE Y ACABADO

INSPIRATION ALMENDRA	CS
Preparación colorante a base de manteca de cacao marrón Chocolatree	CS
Preparación colorante a base de manteca de cacao rosa Chocolatree	CS



Con una pistola, **pulverizar** los moldes con manteca de cacao marrón y después con rosa para crear un degradado.

Limpiar el sobrante y **dejar cristalizar**.

Moldear con cobertura Inspiration atemperada.

Voltear, dejar escurrir el chocolate unos minutos y alisar.

Ecurrir los moldes entre dos reglas y, antes de que el chocolate cristalice por completo, **limpiar** los bordes de las semiesferas.

Dejar cristalizar.

Rellenar con la manga los bombones moldeados con la pasta de fruta batida (unos 2,5 g).

Rellenar y completar con la ganache de almendra a 27/28 °C (unos 2,5 g).

Dejar cristalizar durante 24 horas a 17 °C y 60 % de higrometría.

Para cerrar los bombones, **descristalizar** los bordes de las semiesferas con un soplete térmico y **cerrar** con cobertura Inspiration Almendra atemperada.

Esto permitirá asegurar la perfecta unión.

Truco:

Para obtener la superficie de los bombones bien lisa, **añadir** una fina capa de cobertura atemperada, después **cubrir** enseguida con una hoja de guitarra.

Aplastar procurando sacar todo el aire con ayuda de un triángulo.

Dejar cristalizar a 17 °C y **desmoldar**.



UNA RECETA ORIGINAL DE LA ÉCOLE VALRHONA