



DESCOBRINDO OS ENCANTOS DOS BOMBONS

Prof. Giosué Ribeiro

giosueribeiro@hotmail.com

Instagram: @giosueribeiro

Manteiga de cacau colorida

Ingredientes:

100 g de manteiga de cacau em pó Mycryo Cacao Barry

1 – 5% de corante lipossolúvel

Preparo:

Derreter em banho-maria ou no micro-ondas a **manteiga de cacau em pó Mycryo Cacao Barry** até o completo derretimento. Adicione o corante lipossolúvel e mexa até a completa homogeneização. Caso tenha necessidade, passar pelo mixer. Manter a 29°C para a utilização.

Cristalização do chocolate

Ingredientes:

Sicao Gold chocolate branco, ao leite, blend ou meio amargo

1% de manteiga de cacau em pó Mycryo Cacao Barry

Preparo:

Derreter em banho maria ou no micro-ondas o **Sicao Gold chocolate branco, ao leite, blend ou meio amargo** até atingir a temperatura de 45°C. Deixar esfriar naturalmente ou mexendo até atingir a temperatura de 34°C. Adicionar a **manteiga de cacau em pó Mycryo Cacao Barry** e mexer até a completa homogeneização. Aplicar em moldes de acetato, policarbonato ou polipropileno.

BOMBOM CROCANTE DE LARANJA

Ingredientes:

500 g de Sicao Gold chocolate ao leite

2 g de ácido cítrico

100 g de laranja cristalizada

20 g de manteiga de cacau laranja

Preparo:

Derreter e pré-cristalizar o **Sicao Gold chocolate ao leite** conforme descrito anteriormente. Adicionar o ácido cítrico e a laranja cristalizada e misturar bem. Com o auxílio de um pincel, fazer respingos de manteiga de cacau colorida sobre a forma. Deixar secar completamente. Adicionar o chocolate sobre a forma e fazer pequenos batimentos para a liberação de bolhas. Limpar o excesso de chocolate da forma e levar para cristalizar em ambiente refrigerado por aproximadamente 15 minutos ou até a forma ficar completamente opaca.



Rendimento: 50 bombons de 10 g

Validade: 30 dias em temperatura ambiente

BOMBOM RECHEADO DE MARACUJÁ E PIMENTA

Ingredientes da ganache:

300 g de Sicao Gold chocolate branco

85 g de polpa de maracujá

5 g de pimenta em grãos

45 g de manteiga sem sal

40 g de glucose

Preparo:

Aquecer a polpa de maracujá até levantar fervura. Adicionar a pimenta e deixar em infusão por 15 minutos. Coar. Adicionar a manteiga sem sal e a glucose e voltar a aquecer até atingir 80°C. Verter sobre o **Sicao Gold chocolate branco** e mexer até a completa homogeneização. Reservar e aplicar a temperatura de 20°C.

Ingredientes da Casquinha:

500 g de Sicao Gold chocolate meio amargo

30 g de manteiga de cacau amarela

Preparo:

Derreter e pré-cristalizar o **Sicao Gold chocolate meio amargo** conforme descrito anteriormente. Com o auxílio de um pincel, fazer respingos de manteiga de cacau colorida sobre a forma. Deixar secar completamente. Adicionar o chocolate sobre a forma e fazer pequenos batimentos para a liberação de bolhas. Verter e retirar o excesso de chocolate. Deixar descansar por volta de 10 minutos em temperatura ambiente. Limpar novamente a forma e levar para cristalizar. Aplicar a ganache de maracujá e fechar com o chocolate. Voltar a cristalizar sob refrigeração. Desenformar.

Rendimento: 20 bombons de 20 g