

BELCOLADE

BOUCHEE PECAN

Dificultad



COMPOSICIÓN

Para 46 porciones de 40g cada una

Molde
Praliné de nueces pecanas
Praliné preparado
Caramelo salado
Masa quebrada salada
Spray de color negro



Creada por Jeffrey De Weyer

Saborea la reconocida bouchée, una mezcla armoniosa de texturas exquisitas y perfiles de sabor encapsulados en un solo bocado. Para elevar esta creación, crea una experiencia de sabor única y específica utilizando nuestro Belcolade Origins Noir Filipinas 68% Cacao-Trace.



INGREDIENTES

1. Molde

Belcolade Origins Noir Philippines 68% Cacao-Trace	QS
--	----

2. Praliné de nueces pecanas

Nueces pecanas	250 g
Azúcar	250 g
Agua	60 g
Sal	3 g

3. Praliné preparado

Belcolade Origins Noir Filipinas 68% Cacao-Trace	135 g
Belcolade Pure Prime Manteca De Cacao Prensada Cacao-Trace	20 g
Praliné de nueces pecanas	500 g

PREPARACIÓN

- Temperar el **Belcolade Origins Noir Filipinas 68% Cacao-Trace** y darle la forma deseada en una capa muy fina.
- Dejar cristalizar.

- Mezclar el azúcar y el agua, cocinar hasta alcanzar los 118°C. Agregar las nueces pecanas y carameliza.
- Agregar sal.
- Vertir la mezcla de caramelo sobre una lámina de silicona y déjela enfriar. Licuar con un procesador de alimentos para lograr un praliné suave.

- Calentar (derretir) el praliné de nuez, Belcolade Origins Noir Filipinas 68% Cacao-Trace y Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter Cacao-Trace juntos hasta 40-45°C.
- Atemperar todo a 26°C.
- Llenar los moldes Belcolade y refrigerar por un máximo de 10 minutos a 4°C.
- Dejar cristalizar a 16°C durante 1-2 horas con un nivel de humedad relativa inferior al 60%.

Discover more recipes on
www.belcolade.com

BELCOLADE
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

BELCOLADE

BOUCHEE PECAN

4. Caramelo Salado

Asucar	240 g
Glucosa	100 g
Crema 35%	240 g
Mantequilla	100 g
Sal	5 g

- Hacer un caramelo con azúcar y glucosa.
- Calentar la nata y la mantequilla y añadir las al caramelo poco a poco.
- Añadir sal y dejar enfriar.
- Rellenar los bombones moldeados con el relleno de caramelo.

5. Masa quebrada salada

Avellana en polvo	100 g
Achicoria Asada	20 g
Harina	150 g
Azúcar morena	120 g
Manteca	130 g
Sal	2 g
Yema	20 g
Levadura en polvo	4 g

- Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una textura arenosa.
- Extender entre dos papeles hasta obtener un grosor de 2-3 mm.
- Cortar círculos de 4cm de diámetro.
- Hornear a 170°C durante unos 8 minutos con la puerta abierta.

6. Spray de color negro

Belcolade Pure Prime Manteca De Cacao Prensada Cacao-Trace	100 g
Color Negro Liposoluble (Polvo)	10 g

- Derretir la manteca de cacao prensada Belcolade Pure Prime Cacao-Trace y mezclar con el color negro.
- Atemperar hasta 30°C y pulverizar sobre la bouchée a una temperatura de 15°C para crear un efecto aterciopelado suave y terso.

Discover more recipes on
www.belcolade.com

BELCOLADE
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE