

Esfera de gianduja chispeante



Ingredientes

Para el relleno

Cobertura de leche: 200 g

Peta zeta: 60 Gramos

Manteca de cacao: 20 g

Praliné de avellanas: 300 g

Mantequilla: 20 grs.

Para la pintura

Colorante liposoluble rojo, amarillo y blanco: 25 Gramos

Manteca de cacao: 200 g

Preparación de la Receta

Para el relleno

- Fundir la cobertura y la *manteca* de cacao a 40 °C, a continuación incorporar la *mantequilla* pomada
- Seguidamente incorporamos el *praliné* de almendras y por último el *peta zeta*, enfriaremos la mezcla hasta 27°C y dosificaremos el relleno en los bombones.

Para el pintado

Para los sencillos

- Pintamos los moldes con una gota de *chocolate* negro que extendemos con el dedo
Rellenamos con *chocolate* blanco y enfriamos en nevera

- Después, incluimos el relleno y sellamos con *chocolate* blanco.

Para los &ldquo

amanecer"

- Fundimos la *manteca* de cacao a 45°C y mezclamos el colorante (si puede ser dejar reposar unas 12h).
- Enfriar la mezcla a 31°C y pintar el molde con la ayuda de una pistola, una vez el molde ya está pintado enfriarlo en nevera a 12°C durante unos 10 min

Para obtener un brillo ´

- Ptimo.
- Seguidamente encamisar el molde con cobertura blanca, y proceder con el proceso habitual para bombones de molde.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/esfera-de-gianduja-chispeante>