

# 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 "amanecer" : Fundimos la *manteca* de cacao a 45°C y mezclar 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 óptimo.

- 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>