



**CATEGORÍA**

Pastelería



**EVENTO**

Día del Niño

# BOLITAS ARCOÍRIS

## INGREDIENTES

### Grupo Base

Ingrediente

**Truffle: Ganache Dark**

Mostacillas

KG

0.500

0.200

**Peso total: 0.700**

## MÉTODO

- Utilizar Truffle: Ganache White y Dark a temperatura ambiente.
- La temperatura ideal a la que debe estar el ganache es de 21 a 22°C.
- Con la ayuda de guantes desechables, formar bolitas de 25 gramos cada una.
- En un bowl agregar mostacillas y realizar movimientos de forma circular para que se adhieran
- Mantener en lugar fresco, si hay mucho calor en su entorno mantener en refrigerador (antes de comer dejar unos 7 a 10 minutos afuera del mantenedor).

**(Receta para 40 unidades)**