BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Pastelería

EVENTO

San Valentín

BOMBONES GANACHE RELLENOS

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
Chockex Premium Dark	0.150
	Peso total: 0.150

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Ganache de Leche	0.192
	Peso total: 0.192

Grupo Relleno Bombón 1

Ingrediente	KG
Relleno Frutal Durazno	0.030
Galleta Picada	0.002
	Peso total: 0.032

Grupo Relleno Bombón 2

Ingrediente	KG
Relleno Frutal Manzana	0.030
Nuez Picada	0.032
	Peso total: 0.062

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

Grupo Relleno Bombón 3

Ingrediente	KG
Coco Cream	0.250
Relleno Frutal Piña	0.250
	Peso total: 0.500

MÉTODO

Base
-Disponer la cobertura Chockex Premiun Dark en un recipiente apto para microondas y fundir a 35°C.
*Mantener en 22°C para su uso.
-Refrigerar moldes de bombones por 15 minutos antes de rellenar.
-Aplicar Chockex Premium Dark en los moldes, emparejar mezcla y retirar el exceso.
-Refrigerar molde hasta solidificar la cobertura.

Montaje
Bombón 1: Agregar Ganache de Leche, Relleno Frutal Durazno, galleta picada.
Bombón 2: Ganache de Leche, Relleno Frutal Manzana y nuez picada.
Bombón 3: Ganache de Leche, Relleno Frutal Piña y cCoco Cream
-Una vez rellenados, cubrir con Chockex Premium Dark.
-Retirar el exceso y refrigerar hasta solidificar.
-Desmoldar y servir.