



RICETTARIO

# Chocolate.

CLIENTE

## Bombones y Rellenos

TECNICO

## Francesco Maggio

DATE

## 06 OCTUBRE 2021



academy@irca.eu



# BOMBÓN DE PISTACHO Y FRUTOS TROPICALES

## CAMISA DE CHOCOLATE

SINFONIA CHOCOLATE BLANCO **IRCA** (Temperado a 28°C) c/n

Rellenar el molde con el chocolate temperado a 28°C. Vibrar y voltear para quitar el chocolate en exceso. Limpiar los excesos con una espátula y dejar cristalizar.

## INSERTO CROCCANTE

PRALIN DELICRISP TROPICAL **IRCA** 100g

Extender el PRALIN DELICRISP en una hoja de papel de horno a un espesor de 3 mm. Enfriar a 4°C hasta endurecerse.

Cortar en discos ligeramente más pequeños del bombón y conservar en el refrigerador.  
Stendere il PRALIN DELICRISP su di un foglio di carta da forno allo spessore di 3mm.

## CREMINO AL PISTACCHIO

SINFONIA CHOCOLATE BLANCO (40°C) **IRCA** 100g  
CHOCOCREAM PISTACCHIO **IRCA** 70g

Mezclar los dos productos. Utilizar cuando estén a la temperatura de 28°C.

## TERMINADO

Rellenar los bombones a  $\frac{3}{4}$  con el cremino al Pistacho. Inserir un disco de PRALIN DELICRISP y dejar cristalizar hasta que esté totalmente endurecido.

Sellar el bombón con chocolate temperado. Esperar a la completa cristalización para remover del molde.



# RAINBOW BAR COLOR ROSA

## CAMISA DE CHOCOLATE

SINFONIA CHOCOLATE LECHE 38% <b>IRCA</b> (Temperado a 28°C)	c/n
MANTECA DE CACAO <b>IRCA</b>	c/n

Rociar el molde en policarbonato con MANTECA DE CACAO colorada previamente temperada a 28°C. Rellenar el molde con el chocolate temperado a 28°C. Vibrar y voltear para quitar el chocolate en exceso. Limpiar los excesos con una espátula y dejar cristalizar.

## GELATINA DE AMARENA Y CANELA

FRUTTIDOR AMARENA <b>IRCA</b>	200g
Zumo de Limón	20g
Canela en Polvo	0,25g
ROYAL JELLY <b>IRCA</b>	200g

En el microondas llevar a ebullición el ROYAL JELLY, el Zumo de Limón, y la Canela en Polvo. Unir el FRUTTIDOR y con la ayuda de un Turmix emulsionar todo. Refrigerar hasta 28°C y llenar a la mitad las barras. Dejar cristalizar.

## GANACHE DE AMARENA

Nata 35%	50g
FRUTTIDOR AMARENA <b>IRCA</b>	50g
SINFONIA CHOCOLATE LATTE 38% <b>IRCA</b>	100g

Fundir en microondas el SINFONIA LECHE a 45°C. A parte, emulsionar con un Turmix la Nata a 50°C y el FRUTTIDOR. Emulsionar las dos partes y utilizar a 28°C llenando los moldes y dejando 2 mm de espacio. Dejar cristalizar.

## TERMINADO

Sellar el bombón con chocolate temperado. Esperar a la completa cristalización para remover del molde.



# RAINBOW BAR COLOR NARANJA

## CAMISA DE CHOCOLATE

SINFONIA CHOCOLATE BLANCO <b>IRCA</b> (Temperado a 28°C)	c/n
MANTECA DE CACAO <b>IRCA</b>	c/n

Rociar el molde en policarbonato con MANTECA DE CACAO colorada previamente temperada a 28°C. Rellenar el molde con el chocolate temperado a 28°C. Vibrar y voltear para quitar el chocolate en exceso. Limpiar los excesos con una espátula y dejar cristalizar.

## GELATINA DE MANGO Y PIMIENTA

FRUTTIDOR MANGO <b>IRCA</b>	200g
Zumo de Limón	20g
Pimienta de Cayenne	0,25g
ROYAL JELLY <b>IRCA</b>	200g

En el microondas llevar a ebullición el ROYAL JELLY, el Zumo de Limón, y la Pimienta. Unir el FRUTTIDOR y con la ayuda de un Turmix emulsionar todo. Refrigerar hasta 28°C y llenar a la mitad las barras. Dejar cristalizar.

## GANACHE DE PIÑA

SINFONIA CHOCOLATE BLANCO <b>IRCA</b>	100g
FRUTTIDOR AMARENA <b>IRCA</b>	100g

Fundir en microondas el SINFONIA BLANCO a 45°C. Emulsionar con un Turmix el FRUTTIDOR con el Chocolate. Utilizar a 28°C llenando los moldes y dejando 2 mm de espacio. Dejar cristalizar.

## TERMINADO

Sellar el bombón con chocolate temperado. Esperar a la completa cristalización para remover del molde.





# TURRÓN SUAVE DE CREMA Y ALMENDRAS

## BASE DE TURRÓN

SINFONIA CHOCOLATE BLANCO <b>IRCA</b> (Temperado a 28°C)	1000g
Granillo Crocante	300g
CHOCOCREAM PASTICCERA <b>IRCA</b>	700g
Almendras Tostadas	500g

Fundir el chocolate en el microondas a 40°C.

Agregar el CHOCOCREAM PASTICCERA, el Granillo Crocante y las almendras tostadas. Mezclar muy bien.

Verter la mezcla en los moldes de silicona «Pill» de Silikomart (SF248). Dejar cristalizar por 1 hora.

Remover los turrónes de los moldes y dejarlos a T° ambiente por al menos 2 horas.

## TERMINADO

SINFONIA CHOCOLATE LATTE 38% **IRCA** c/n

Cubrir con chocolate temperado a 29°C.

## DECORACIÓN

Decorar con la decoración Dobra a gusto. Se aconseja usar la Daisy XL.



# LINGOTE DE TOFFEE, CACAHUETE Y LECHE

## CAMISA DE CHOCOLATE

SINFONIA CHOCOLATE NEGRO 68% <b>IRCA</b> (Temperado a 31°C)	c/n
SINFONIA CHOCOLATE LECHE 38% <b>IRCA</b> (Temperado a 28°C)	c/n
SINFONIA CHOCOLATE BLANCO <b>IRCA</b> (Temperado a 28°C)	c/n

Decorar el molde de policarbonato con gotas de CHOCOLATE BLANCO y CHOCOLATE DE LECHE 38% y rociar aire a presión para hacer un efecto esfumado y dejar cristalizar.

Rellenar el molde con el CHOCOLATE NEGRO 68% temperado a 28°C. Vibrar y voltear para quitar el chocolate en exceso.

Limpiar los excesos con una espátula y dejar cristalizar.

## GANACHE DE TOFFEE Y CACAHUETE SALADO

TOFFEE D'OR CAMEL <b>IRCA</b>	100g
JOYCREAM NOCCIOLINA <b>IRCA</b>	200g
Agua	20g

Hervir el agua, agregarla al TOFFEE D'OR CAMEL y mezclar bien. Mezclar posteriormente al JOYCREAM NOCCIOLINA.

Llenar la mitad inferior del molde con la Ganache. Dejar cristalizar.

## TERMINADO

CHOCOSMART CHOCOLATE LECHE <b>IRCA</b>	100g
--	------

Calentar el CHOCOSMART a 28°C y rellenar una segunda capa de los moldes dejando 2 mm para cerrar. Sellar el bombón con chocolate temperado. Esperar a la completa cristalización para remover del molde.



# SNACK DE CAFÈ Y CAMELO

## CAMISA DE CHOCOLATE

SINFONIA CHOCOLATE NEGRO 68% **IRCA** (Temperado a 31°C) c/n

Decorar la superficie con MANTECA DE CACAO temperada a 28°C.

Rellenar el molde con el CHOCOLATE NEGRO 68% temperado a 28°C. Vibrar y voltear para quitar el chocolate en exceso.

Limpiar los excesos con una espátula y dejar cristalizar.

## CAMELO

TOFFEE D'OR CAMELO **IRCA** c/n

## CREMA AL CAFÈ

WONDERCHOC WHITE **IRCA** 300g  
Nata 35% 150g  
JOYCAFFE' GRANGUSTO **IRCA** 30 g

Fundir a baja temperatura el WONDERCHOC WHITE y agregarle la Nata y el JOYPASTE. Emulsionar bien con el Turmix hasta obtener un producto liso. Utilizar a 28°C.

## RELLENO CROCANTE

PRALIN DELICRISP BLANC **IRCA** c/n

## TERMINADO

Llenar el molde con una línea de Caramelo. Inserir una línea del relleno crocante. Terminar rellenando con la crema al café dejando 2mm de espacio.

Sellar el bombón con chocolate temperado. Esperar a la completa cristalización para remover del molde.



# TRUFA AL WHISKEY

## RELLENO DE WHISKEY

SINFONIA CHOCOLATE LECHE 38% <b>IRCA</b> (Temperado a 31°C)	700g
PRALINE AMANDE NOISETTE <b>IRCA</b>	900g
NATA 35%	400g
Glucosa	100g
MANTECA DE CACAO FUNDIDA <b>IRCA</b>	150g
Whiskey	120g

Fundir el CHOCOLATE junto a la MANTECA DE CACAO a 45°C. Calentar la Glucosa y la Nata a 40°C , agregar y mezclar. Agregar el Whiskey y mezclar. Por ultimo, agregar el PRALINE AMANDE NOISETTE. Dejar enfriar hasta que la mezcla llegue a 28°C.

## TERMINADO

TRUFFLE SHELLS MILK <b>DOBLA</b>	c/n
Corn Flakes	c/n

Rellenar los TRUFFLE SHELLS MILK.

Sellar con una capa de SINFONIA CHOCOLATE LECHE previamente temperado y dejar cristalizar.

Una vez cristalizado el cierre, bañar las trufas en CHOCOLATE LECHE 38% previamente temperado y pasarlas por una capa de Corn Flakes triturados.

Dejar cristalizar.





# TRUFA AL PISTACHO

## RELLENO DE PISTACHO

CHOCOCREAM PISTACHO **IRCA**

c/n

CRUNCHY BEADS WHITE **IRCA**

c/n

## COBERTURA

SINFONIA CHOCOLATE BLANCO **IRCA** (Temperado a 28°C) c/n

## TERMINADO

TRUFFLE SHELLS WHITE **DOBLA**

c/n

Granillo de Pistacho

c/n

Rellenar los TRUFFLE SHELLS WHITE con 4/5 CRUNCHY BEADS WHITE y con la CHOCOCREAM PISTACHO.

Sellar con una capa de SINFONIA CHOCOLATE BLANCO previamente temperado y dejar cristalizar.

Una vez cristalizado el cierre, bañar las trufas en CHOCOLATE BLANCO previamente temperado y pasarlas por una capa de Granillo de Pistacho.

Dejar cristalizar.



# TRUFA A LA GIANDUIA

## RELLENO DE GIANDUIA

NOCCIOLATA EXTREME **IRCA** c/n  
GRANILLO DE AVELLANA **IRCA** c/n

Mezclar los dos componentes.

## COBERTURA

SINFONIA LECHE 38% **IRCA** (Temperado a 28°C) c/n

## TERMINADO

TRUFFLE SHELLS MILK **DOBLA** c/n  
Granillo de Avellana c/n

Rellenar los TRUFFLE SHELLS MILK con el relleno de Giandua.

Sellar con una capa de SINFONIA LECHE 38% previamente temperado y dejar cristalizar.

Una vez cristalizado el cierre, bañar las trufas en CHOCOLATE LECHE 38% previamente temperado y pasarlas por una capa de Granillo de Avellana

Dejar cristalizar.



A top-down photograph of a wooden spoon resting on a white marble surface. The spoon's bowl is filled with melted chocolate and several pieces of dark chocolate. A cinnamon stick is placed diagonally across the spoon. Scattered around the spoon are several round, dark chocolate candies and various pieces of broken dark chocolate. The word "GRAZIE" is overlaid in large, white, bold, sans-serif capital letters across the center of the image.

**GRAZIE**