**ALEXANDRE BOURDEAUX** TECHNISCH ADVISEUR CALLEBAUT • CHOCOLATE ACADEMY BELGIË

# LOLLY MET GANACHE VAN KARAMEL EN CITROEN

.06

ALEXANDRE BOURDEAUX

"Deze mignardise combineert speelsheid en smaak. Melkchocolade en karamel zijn een oerdegelijk en klassiek duo. De citroen maakt de ervaring speelser, lichter en totaal anders. De brésilienne zorgt voor de crunchy bite."

CHEFS LOVE CHOCOLATE

CALLEBAUT FINEST BELGIAN CHOCOLATE

# LOLLY MET GANACHE VAN KARAMEL EN CITROEN

**VOOR 150 STUKS**

.06

## GANACHE VAN KARAMEL EN CITROEN

| | |
|---|---|
| 60 g glucose | Smelten. |
| 480 g suiker<br>36 g invertsuiker | Beetje bij beetje toevoegen.<br>Koken tot karamelisatie. |
| 120 g citroensap | Deglaceren. |
| 500 g room<br>2 g Maldon zout | Koken. |
| 420 g witte chocolade **Callebaut Select W2NV**<br>25 g cacaoboter **Callebaut CB** | Het roommengsel op de chocolade en de cacaoboter gieten en een emulsie creëren. |
| 50 g half-gekonfijte citroen (in dobbelsteentjes gesneden) | Toevoegen. Glucose- en roommengsel samenvoegen.<br>Laten opkoken tot 35°C. |
| 90 g boter | Toevoegen. |

## CHOCOLADEKROKANT

| | |
|---|---|
| 400 g getempereerde melkchocolade **Callebaut Select 823NV**<br>80 g brésilienne **Callebaut BRES**<br>10 g cacaoboter **Callebaut CB** | Mengen. |

## AFWERKING EN PRESENTATIE

Ganache in melkchocoladeholkogels **Callebaut CHM-TS-25** gieten.
Een stokje in plaatsen. Laten afkoelen in de koelkast.
Dippen in het chocoladekrokant.

**MELKCHOCOLADE MET HET PERFECTE EVENWICHT:**
**Callebaut melkchocolade Select 823NV**

- dé klassieker onder de melkchocolades
- perfecte balans tussen romigheid, cacao en karamel
- ideaal om contrasten mee af te ronden
- kies de standaard vloeibaarheid ♠♠♠ voor een stevige textuur zonder stijfheid
- bestelcode: **823NV**
- verpakking: zak 2,5 kg en 10 kg Callets™ + blok 5 kg

**DE BRESILIENNE MET VOLLE STUKJES HAZELNOOT:**
**Callebaut brésilienne BRES**

- gebroken en geroosterde hazelnoten omhuld met een laagje karamel
- gemaakt met de beste hazelnoten, 100% natuurlijk
- de ideale krokante toets voor desserts, roomijs, romige patisseriecomponenten etc.
- bestelcode: **BRES**
- verpakking: zak 800 g en 4 kg

CALLEBAUT
FINEST BELGIAN
CHOCOLATE