

Bombón de praliné de yogur y fruta de la pasión con pimienta de Timur

Por **JORDI FARRÉS**
SWEETS MASTER

Gelificado de fruta de la pasión

Ingredientes:

- **165g.** Puré de fruta de la pasión
- **100g.** Sirope de Agave
- **35g.** Jarabe de glucosa
- **25g.** Miel
- **C.S.** Pimienta de Timur (se puede sustituir por otro tipo de pimienta exótica como la de Jamaica o la de Sichuan)
- **1,5g.** **Pectina NH Nappage Ingredíssimo (ref.608703)**

Proceso:

1. Mezclar una parte de azúcar blanco con la Pectina para evitar la encapsulación de la misma.
2. Calentar el puré de fruta de la pasión. Cuando esté a 40°C añadir la mezcla anterior.
3. Mezclar en el fuego hasta que esté hirviendo y añadir poco a poco el resto de los azúcares y la pimienta.
4. Hervir hasta los 103°C y retirar del fuego.
5. Dejar enfriar y reservar tapado a piel hasta su utilización en el bombón.

Gianduja de yogur

Ingredientes:

- **300g.** Cobertura de chocolate blanco
- **150g.** Praliné de almendra cruda
- **150g.** Pasta pura de almendra cruda
- **0,1g.** Pulpa de vainilla natural
- **18g.** Manteca de cacao
- **170g.** **Yogur Crunch Ingredíssimo (ref.608302)**

Proceso:

1. Fundir la cobertura de chocolate blanco y la manteca de cacao.
2. Mezclar con el resto de ingredientes.
3. Aplicar túrmix para afinar la mezcla.
4. Pre cristalizar la mezcla a 24°C antes de llenar los moldes de bombón.

Pintura de colores

Ingredientes:

- **300g.** Manteca de cacao
- **160g.** Cobertura de chocolate blanco (o chocolate negro, en el caso de querer pintura negra)
- **8g.** Colorante rojo o amarillo liposoluble

Proceso:

1. Fundir la manteca de cacao y mezclar con el chocolate blanco también fundido.
2. Añadir los colorantes en cada color y pasar por túrmix para dejar una mezcla lisa.
3. Pasar por colador para eliminar cualquier pequeño trozo no integrado.
4. Atemperar la pintura sobre 31°C y aplicar con la pistola sobre de los moldes bien limpios y secos.

Montaje y acabado

1. Pintar los moldes de bombón con las distintas pinturas.
2. Dejar cristalizar a una temperatura fresca durante al menos 15 o 20 min. Es muy importante dejar cristalizar perfectamente los moldes pintados antes de encamisar con la cobertura de chocolate.
3. Aplicar una camisa fina de chocolate blanco.
4. Dosificar el gelificado de fruta de la pasión en el interior del bombón cubriendo una tercera parte.
5. Seguidamente, dosificar la gianduja de yogur hasta 2mm del límite de la camisa de chocolate y dejar cristalizar correctamente antes de tapar.
6. Una vez tapados, dejar cristalizar perfectamente y desmoldar.