



# RECETARIO VOL. II

CGA 



PREPARA ESTA DELICIOSA RECETA

## BOMBÓN DE CORTE BARRITA DE GIANDUJA



<b>Praliné</b>	<b>Cantidad</b>
<b>Azúcar</b>	400 g
<b>Avellanas</b>	600 g

  

<b>Gianduja</b>	<b>Original (g)</b>
<b><u>Praliné de Avellana</u></b>	600 g
<b>Chocolate con leche</b>	350 g

# PREPARA ESTA DELICIOSA RECETA

## BOMBÓN DE CORTE DE LIMÓN Y ALBAHACA



<b>Ganache</b>	<b>Original</b>	<b>X2 (2 marcos)</b>	<b>X3 (3 marcos)</b>
<b>NATA UHT 35%MG</b>	350 gr	700 gr	1050 gr
<b>TRIMOLINE</b>	80 gr	160 gr	240 gr
<b>GLUCOSA ATOMIZADA</b>	42 gr	84 gr	126 gr
<b>CHOCOLATE OSCURO 62%</b>	100 gr	200 gr	300 gr
<b>CHOCOLATE CON LECHE</b>	700gr	1400 gr	2100 gr
<b><u>MANTEQUILLA</u></b>	105 gr	210 gr	315 gr
<b>ZUMO DE LIMON</b>	100 gr	200	300 gr
<b>PIEL DE LIMON</b>	2 gr	4 gr	6 gr
<b>HOJAS DE ALBAHACA</b>	10 gr	20 gr	30 gr

# PREPARA ESTA DELICIOSA RECETA

## BOMBONES ESCUDILLADOS



<b>Ganache</b>	<b>Original g</b>
<b><u>Chocolate</u> <u>Oscuro 75%</u></b>	750 g
<b>Nata 35% MG</b>	550 g
<b>Miel</b>	60 ml
<b>Jarabe de Glucosa</b>	30 ml
<b><u>Mantequilla</u></b>	100 g

PREPARA ESTA DELICIOSA RECETA  
**BOMBONES DE MOLDE DE VAINILLA**



<b>Ganache</b>	<b>Original (g)</b>
<b><u>Chocolate Mi Amere 58%</u></b>	750 g
<b>Nata 35% MG</b>	550 g
<b>Miel</b>	60 ml
<b>Jarabe de Glucosa</b>	30 ml
<b><u>Mantequilla</u></b>	100 g

<b>Crujiente</b>	<b>Original (g)</b>
<b>Praliné Almendra</b>	395 g
<b>Chocolate con leche caramelizado Ecuador 40%</b>	80 g
<b><u>Manteca de Cacao</u></b>	30 g
<b><u>Paillete Feuilletine</u></b>	125 g

PREPARA ESTA DELICIOSA RECETA

# BOMBÓN MOLDE DE NARANJA Y AZAHAR



<b>Ganache</b>	<b>Original g</b>
<b>Pulpa de Naranja</b>	750 g
<b>Nata 35% MG</b>	550 g
<b>Glucosa ATOM.</b>	60 g
<b>Chocolate con leche 33%</b>	30 g
<b><u>Mantequilla</u> 99%</b>	100 g
<b>Agua de Azahar</b>	45 ml
<b>Piel de naranja</b>	5 g

# PREPARA ESTA DELICIOSA RECETA

## BOMBONES DE PLÁTANO



<b>Ganache</b>	<b>Original (g)</b>
<b>Pulpa de plátano</b>	750 g
<b>Nata 35% MG</b>	550 g
<b>Azúcar invertido</b>	60 g
<b>Chocolate con leche GROWERS CHOICE 33%</b>	30 g
<b><u>Mantequilla</u></b>	100 g

<b>Crujiente</b>	<b>Original (g)</b>
<b>Pulpa de plátano</b>	375 g
<b>Azúcar</b>	264 g
<b>Jarabe de Glucosa</b>	16 ml
<b>Azúcar</b>	25 g
<b>Trimoline</b>	38 g
<b>Pectina NH</b>	13 g
<b>Ácido cítrico</b>	4 g

**¿Te gusto?**

**Descarga el siguiente Recetario Vol III**

**Encontrarás deliciosas recetas para hacer bombones**

**No olvides entrar a nuestro blog**

**Conoce el Blog dedicado al Chocolate**

Vuélvete parte de nuestra  
comunidad en redes sociales



@centralgourmetmx



@centralgourmetmexico

**Visita nuestra página para conseguir los mejores  
productos de chocolatería**



**central-gourmet.mx**

*¡La tienda para los amantes  
de la cocina!*

**CG**