

Étcsokoládés bonbon narancsos Earl Grey töltelékkel

Mandarin zselé

Hozzávalók:

- 160 g narancspüré
- 80 g 100% mandarinpüré
- 28 g 100% calamansi püré
- 175 g kristálycukor
- 80 g glükóz
- 5 g sárga pektin
- 5 g citromsav

Elkészítés:

1. Keverje össze a cukrot a pektinnel.
2. Melegítse fel a püréket 40°C-ra, majd keverje bele a cukor-pektin keveréket.
3. Forralja fel a pürét, adja hozzá a glükózt és főzze 104°C-ig.
4. Adja hozzá a citromsavat, majd hagyja teljesen kihűlni a zselét.
5. Botmixerrel turmixolja simára és használja közvetlen.

Usulután 65% Earl Grey ganache

Hozzávalók:

- 390 g Veliche Étcsokoládé Usulután 65%
- 95 g Babbi invertcukor
- 500 g 35%-os tejszín
- 50 g earl grey tea
- 105 g glükóz
- 50 g kakaóvaj
- 75 g vaj

Elkészítés:

1. Forralja fel a tejszínt, adja hozzá az earl grey teát és hagyja 30 percig ázni.
2. Szűrje le, majd pótolja egészítse ki a tejszín mennyiségét 500 g-ra.
3. Adja hozzá a glükózt, az invertcukrot és a kakaóvaját. Melegítse fel 90°C-ra, majd keverje el a **Veliche Usulután 65% étcsokoládéval**.
4. Adja hozzá a puha vajat és botmixerrel egyneműsítse.
5. A ganache-t 30°C-on használja fel.



Pekándiós-whiskey-s fehér csokoládé bonbon

Csokoládéburok: Veliche Fehér csokoládé Obsession 30%

Vanília – Whiskey ganache

Hozzávalók:

- **440 g Veliche fehér csokoládé Obsession 30%**
- 45 g Babbi invertcukor
- 250 g 35%-os tejszín
- 4 g vaníliarúd
- 88 g vaj
- 30 g whiskey

Elkészítés:

1. Forralja fel a tejszínt a vaníliával, majd hagyja ázni. Vegye ki belőle a vaníliarudat.
2. Forralás után adja hozzá az invertcukrot.
3. Keverje össze a tejszínt és a **Veliche Obsession 30% fehér csokoládét**, majd adja hozzá a puha vajat és a whiskey-t.
4. Botmixerrel dolgozza simára és 27°C-on használja fel.

Pekándiós praliné

Hozzávalók:

- **90 g Veliche tejszokoládé Intense 35%**
- 420 g 60/40 arányú pekándió praliné
- 75 g ropogós ostyatörmelék
- 3 g só
- 30 g kakaóvaj

Elkészítés:

1. Olvassza fel a **Veliche Intense 35% tejszokoládét** és a kakaóvaját 45°C-ig.
2. Aprítsa a ropogós ostyatörmeléket finom darabokra (majdnem por állagúra).
3. Keverje össze a pekándió pralinét, a sót és a finomra őrölt ropogós ostyatörmeléket a megolvasztott csokoládéval.
4. Alaposan keverje össze, majd temperálja a pralinét 28°C-ra.



Karamellás-mogyorós bonbon

Csokoládéburok: Veliche Tejsokoládé Intense 35%

Karamellkrém

Hozzávalók:

- 150 g Veliche karamellás fehér csokoládé Euphoria 31%
- 150 g cukor
- 100 g glükóz
- 250 g 35%-os tejszín
- 1 g vanília
- 3 g só
- 40 g vaj

Elkészítés:

1. Készítsen száraz karamellt a cukor és a glükóz felhasználásával.
2. Adja hozzá a forró tejszínt (előzőleg sóval és vaníliával ízesítve).
3. Forralja a karamellt 1 percig, majd vegye le a tűzről.
4. Amikor a karamell hőmérséklete kb. 75°C, adja hozzá a **Veliche Euphoria 31% karamellás fehér csokoládét**.
5. Amikor a karamell kb. 35°C-ra hűlt, keverje hozzá a puha vaját.
6. Kézi botmixerrel dolgozza simára.
7. 28°C-on használja fel.

Mogyorópraliné

Hozzávalók:

- 420 g Veliche 65% Mogyorópraliné
- 85 g Veliche Étcsokoládé Temptation 64%
- 140 g hántolt ostyátörmelék
- 30 g kakaóvaj
- 2 g só



Elkészítés:

1. Olvassza fel a **Veliche Temptation 64% étcsokoládét** és a kakaóvaját 45°C-ig.
2. Aprítsa a ropogós ostyátörmeléket finom darabokra (majdnem por állagúra).
3. Keverje össze a **Veliche 65% Mogyorópralinét**, a sót és a finomra őrölt ropogós ostyátörmeléket az olvasztott csokoládéval.
4. Alaposan keverje össze, majd temperálja a pralinét 28°C-ra.
5. Azonnal használja fel.