

## Mogyorós-kávés bonbon

### Bonbon üreg

#### Hozzávalók:

- 800 g Blanxart Sants 34% tejsokkoládé
- 100 g fekete színezett kakaóvaj
- 100 g bézs színezett kakaóvaj

### Kávés-mogyorós töltelék

#### Hozzávalók:

- 250 g Blanxart tejsokkoládé ganache
- 350 g Blanxart Born 28% fehércsokoládé
- 20 g Norte crunchy crep hántolt ostyatórmelék
- 240 g mogyoró paszta
- 1 csipet só
- 30 g kávéaroma

### Elkészítés: Bonbon üreg

1. Helyezze a formát egy 16°C-os hűtőbe.
2. Temperálja a fekete kakaóvaját (48-28-30°C), vigyen fel két cseppet a formára, majd gyorsan nyomja rá és távolítsa el (egy azonos formából készült párnával).
3. Temperálja a bézs kakaóvaját (48-28-30°C) és fújja le airbrush-sal. Tisztítsa meg a formát, majd hagyja kristályosodni.
4. Temperálja a **Sants 34% tejsokkoládét**, töltsse meg a formákat, ütögesse meg a buborékok eltávolítása érdekében, majd öntse ki a felesleget.
5. Spatulával simítsa át néhányszor, majd hagyja kristályosodni fejjel lefelé.

### Elkészítés: Kávés-mogyorós töltelék

1. Melegítse fel a **tejsokkoládé ganache-t** mikróban 40°C-ra.
2. Adja hozzá a 40 g mogyoró pasztát és egy csipet sót. Keverje simára botmixerrel, hogy ne képződjenek buborékok.
3. Amikor a hőmérséklete 28-29°C-os, töltsse félig a bonbon üregeket. Hagyja kristályosodni 1 órán át hűtött helyiségben.
4. Keverje össze a **Born 28% fehércsokoládét** és a 200 g mogyorópasztát. Olvassza fel 48°C-ra mikróban.
5. Temperálja 26°C-ra márványlapon.
6. Adja hozzá a sót és a **crunchy crepet**, a kávéaromát és töltsse a mogyorós ganache tetejére, hagyva helyet a csokoládé talpazáshoz a kristályosodás után.



## Étcsokoládés trüffel

### Hozzávalók:

- 300 g Blanxart étcsokoládé ganache
- 200 g Norte dekorációs lap ét
- 100 g Kakaópor 22-24%
- 50 g dekor porcukor



### Elkészítés:

1. Egy kanál segítségével formázzon 10 g-os golyókat az étcsokoládés ganache-ból, és helyezze sütőpapírral bélelt tepsire.
2. Tegye hűtőbe 10 percre, hogy kissé megkeményedjenek.
3. Keverje össze a kakaóport és a dekor porcukrot, szitálja át háromszor, majd használja a trüffelek bevonására.
4. A trüffelek bevonására használhatja az étcsokoládé dekorációs lapot is.
5. Távolítsa el a felesleges kakaót, és tálalja.

## Pisztáciás-epres bonbon

### Fehércsokoládé hüvely

### Hozzávalók:

- 800 g Blanxart Born 28% fehércsokoládé
- 100 g zöld színezett kakóvaj
- 100 g piros színezett kakóvaj
- bonbonforma (kerek)

### Pisztáciás-epres töltelék

### Hozzávalók:

- 500 g Blanxart fehércsokoládé ganache
- 40 g Norte zafiro eper ízű bevonó
- 40 g pisztáciapaszta
- 1 csipet só

### Elkészítés:

1. Helyezze a formát 16°C-os hűtőbe.
2. Temperálja a zöld kakaóvaját (48–28–30), majd szivaccsal vigye fel, hogy a formán két zöld pötty jelenjen meg.
3. Ezután temperálja a piros kakaóvaját (48–28–30) és szivaccsal vigye fel úgy, hogy a zöld pöttyökön felül piros pöttyök képződjenek.
4. Temperálja a **Born 28%-os fehércsokoládét** (48–27–29), majd töltsen meg vele a formákat.
5. Ütögesse meg a formákat, hogy a levegőbuborékokat eltávolítsa, és öntse ki a felesleget.
6. Végül tisztítsa a formát spatulával, majd hagyja, hogy a csokoládé fejfelé kristályosodjon.
7. Melegítse fel a 250 g fehércsokoládé ganache-t a mikróban 40°C-ra. Adj hozzá a pisztácia pasztát, és a sót, majd botmixerrel keverje össze.
8. Amikor a hőmérséklete 28–29°C-ra csökken, töltsen meg félig a formákat. Hagyja megszilárdulni 1 órán át hűtött helyiségben.
9. Melegítse fel a maradék 250 g fehércsokoládé ganache-t a mikróban 40°C-ra. Adj hozzá az eper ízű bevonót, és keverje össze óvatosan.
10. Amikor a hőmérséklete eléri a 28–29°C-ot, töltsen rá a pisztáciás töltelékre és hagyjon helyet a talpazásnak. 1 órán át tárolja hűtött helyiségben.
11. Miután kristályosodott, temperáljon fehér csokoládét és talpazza a bonbonokat.



## Vaníliás-citromos-gines bonbon

### Étcsokoládés bonbon üreg

#### Hozzávalók:

- 800 g Blanxart horta étcsokoládé
- 100 g sötétzöld színezett kakóvaj
- 100 g világoszöld színezett kakóvaj
- bonbonforma (kerek)

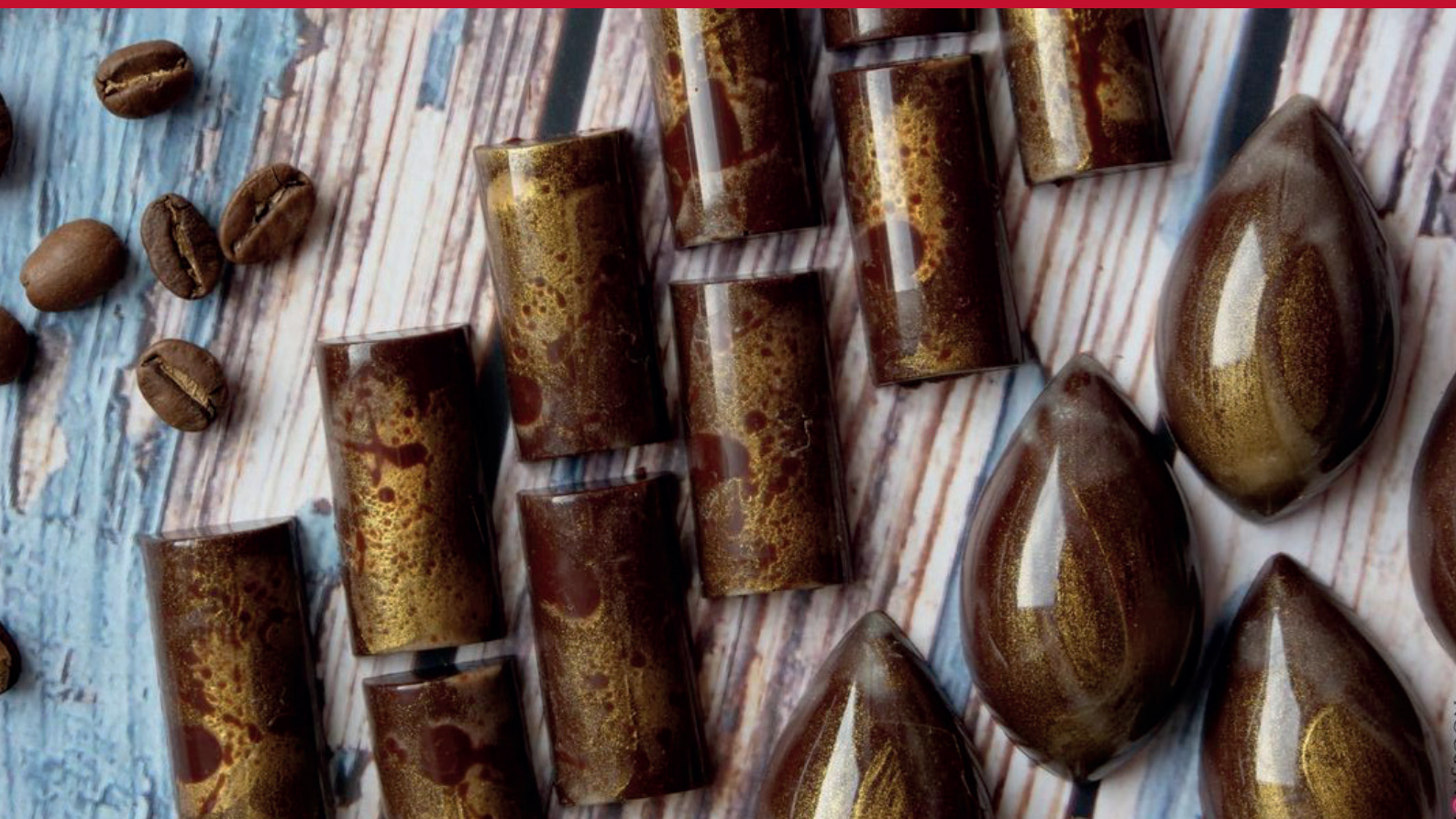
### Vaníliás-gines töltelék

#### Hozzávalók:

- 250 g Blanxart fehér csokoládé ganache
- 250 g Blanxart étcsokoládé ganache
- 10 g citromaroma
- 5 g vanília paszta
- 35 g gin
- só

#### Elkészítés:

1. Helyezze a formát 16°C-os hűtőbe.
2. Temperálja a sötétzöld kakaóvaját (48-28-30) és egyenletesen fújja le airbrush-sal. Tisztítsa meg, majd hagyja kristályosodni. Rajzoljon vonalakat fogpiszkálóval, és távolítsa el az esetleges felesleget.
3. Temperálja a világoszöld kakaóvaját (48-28-30) és airbrush-sal töltsse ki a fogpiszkálóval rajzolt mintákat. Tisztítsa meg a formát papírral, majd hagyja kristályosodni.
4. Temperálja a **Horta 55% étcsokoládét**, majd töltsse meg vele a formákat. Távolítsa el a levegőbuborékokat és öntse ki a felesleget. Spatulával tisztítsa meg a formákat fejjel lefelé hagyja kristályosodni.
5. Melegítse fel a **fehér csokoládé ganache-t** a mikróban 40°C-ra. Keverje át, hogy elkerülje a buborékok képződését és adja hozzá a citromaromát óvatos mozdulatokkal. Ezután keverje bele a vanília pasztát, és elegyítse. Amikor a hőmérséklete eléri 28-29°C, adja hozzá a keverék felét a csokoládékhoz, majd hagyja kristályosodni 1 órán keresztül.
6. Melegítse fel az **étcsokoládé ganache-t** a mikróban sütőben 40°C-ra. Keverje át óvatosan, hogy elkerülje a buborékok képződését. Adja hozzá a sót és a gint, majd keverje újra össze. Amikor a hőmérséklete 28-29°C, töltsse a keveréket a hüvelykbe, úgy, hogy egy kis hely maradjon a talpazáshoz. Hagyja kristályosodni 1 órán keresztül hűtött helyiségben.
7. Temperált **Horta 55% étcsokoládéval** talpazza a bonbonokat.



## Blanxart macaron

### Citromos macaron

#### Hozzávalók:

- 500 g Blanxart fehércsokoládé ganache
- 15 g citrompor
- 24 db sárga macaron héj

### Epres macaron

#### Hozzávalók:

- 500 g Blanxart fehércsokoládé ganache
- 70 g eper paszta
- 24 db piros macaron héj

### Kávés-tejcsokoládés macaron

#### Hozzávalók:

- 500 g Blanxart tejcsokoládé ganache
- 20 g kávépor
- 24 db barna macaron héj

### Pisztáciás macaron

#### Hozzávalók:

- 500 g Blanxart fehércsokoládé ganache
- 70 g pisztácia paszta
- 0,5 g só
- 24 db zöld macaron héj

### **Elkészítés:**

1. Tegye a Blanxart ganache-t egy tálba, és melegítse a mikróban 45°C-ig. Adja hozzá a pasztát/port ízesítésként, majd óvatosan keverje össze, amíg homogén keveréket nem kap.
2. Pihentesse hűtőben 1 órán át, vagy amíg vissza nem szilárdul.
3. Töltse meg a ganache-sal a macaronokat, majd illessze össze.
4. Helyezze a hűtőbe egy éjszakára, hogy elérje a tökéletes állagot.

