



BOMBOM CITRINO

INGREDIENTES:

Gel de limão:

- 115g de suco de limão Taiti
- 45g açúcar refinado
- 2g agar agar

Ganache de limão:

- 100g chocolate branco
- 40g cream cheese
- 15g suco de limão Taiti

Praline de pistache:

- 70g água
- 200g açúcar
- 100g pistache cru

Montagem do doce:

- chocolate branco temperado
- Folha de ouro

3. Assim que ferver, acrescente o pistache;
4. Mexa bem até caramelizar;
5. Coloque a preparação em um tapete de silicone ou uma superfície untada;
6. Assim que esfriar, coloque no processador e bata até virar uma pasta grossa;
7. Reserve.

MONTAGEM DO DOCE:

1. Passe duas camadas de chocolate branco na forma;
2. Primeiro coloque um pouco do gel de limão;
3. Em seguida a Ganache;
4. E por fim o Praline de pistache;
5. Feche com chocolate temperado e leve a geladeira até a forma ficar completamente opaca;
6. Desenforme e coloque uma folhinha de ouro no canto;
7. Coloque em forminhas e coloque em caixas bem firmes e deixe em local fresco e sem umidade.

MODO DE FAZER:

Gel de limão:

1. Coloque o suco de limão em uma panela e leve ao fogo baixo;
2. Misture o açúcar e o agar agar;
3. Assim que der uma leve aquecida no limão, acrescente a mistura;
4. Mexa até chegar em 90 graus;
5. Coloque em uma travessa;
6. Leve para gelar;
7. Bata no mixer para suavizar a textura;
8. Reserve.

Ganache de limão:

1. Em um bowl misture o chocolate e o cream cheese;
2. Leve para derreter no microondas;
3. Mexa bem e acrescente o suco de limão;
4. Deixe a Ganache descansando por 12hrs.

Praline de pistache:

1. Em uma panela coloque a água e o açúcar;
2. Leve ao fogo;

Rendimento: aproximadamente 20 doces

Durabilidade: 7 dias

Forma utilizada:

<https://www.barradoce.com.br/produto/forma-de-chocolate-polipropileno-bombom-quadrado-prisma-cristal-formas>

<https://gramadoinjetados.com.br/produto/gi189-moldes-assinados/>

Cupom de desconto gramado: **NATALIACANEZIN**