

<i>Especialidades</i>	<i>Productos</i>
<i>Bombón de moldeo cafetal</i>	<i>reno guayquil 64 %, reno blanco sulawesi imperial, chococreato blanco.</i>

FORMULA RELLENO CAFETAL

CHOCOCREATO BLANCO.....C/S

CAFÉ ELIOFILIZADO.....C/S

CAFÉ COLOMBIA MOLIDO FINO.....C/S.

PROCESO DE ELABORACION

En batidora con accesorio pala emulsionar todo junto hasta esponjar ligeramente la mezcla.

A temperar chocolate blanco, encamisar moldes apropiados de bombones, aplicando el relleno anterior, que dejaremos que formen algo de piel y sellándolos a continuación.

SUGERENCIAS

Al chococreato blanco podemos dar otros sabores con: especias, aromas bases aceite, semillas, esencias.