



Escola de Pastelaria

Bombom Pinhão e Chocolate Branco Grandola

Peso: 796 g
Doses: 384
AW: 0.6776
Cap. Adoçante: 35.12
Validade Prevista (dias): 1557742

Ingredientes

BOMBOM PINHÃO E CHOCOLATE BRANCO GRANDOLA

Ingrediente.....	Qtd.
-Mel.....	101 g
-White Azor.....	203 g
-Farinha Trigo tipo 55.....	40 g
-Pinhão.....	71 g
-Manteiga 82% M.G.....	31 g
-Açúcar Invertido.....	101 g
-Pinhão.....	125 g
-Manteiga de cacau.....	31 g
-Madagascar 71%.....	93 g

Torrar a farinha.
Triturar o pinhão de maior quantidade da receita.
Envolver o pinhão em pasta com a manteiga e a manteiga de cacau derretidos.
Envolver a farinha torrada com o pinhão inteiro ao preparado anterior.
Fundir e envolver o chocolate branco à mistura anterior.
Envolver o mel e o açúcar invertido.
Esticar num molde.
Deixar cristalizar no mínimo 12 horas.
Cortar aos cubos.
Fundir e temperar o chocolate.
Banhar o bombom no chocolate.

Nutricional

KCal:	538.45	H. / Açúcar:	36.56
KJ:	2255.79	Lípidos:	35.02
Proteínas:	11.92	Colesterol:	21.51
H. Carbono:	41.60		

Composição

Extractos Secos:	92.29	Sal:	0.00
Água:	7.71	Mat. Gorda Vegeta:	12.72
Açúcar:	32.48	Mat. Gorda Animal:	5.23
Álcool:	0.00	Mat. Gorda M.C:	17.95
Cacau Magro:	3.16	Mat. G. Total:	35.90

Armazenamento

Temperatura:	0.0
Humidade:	0.0
Validade:	10-05-2024
Lote:	BPC452023
Cond. de Uso:	

Imagem

