
TORRÓ PINYA, LLIMA, COCO I ROM

PASTA DE FRUITA DE PINYA

FÓRMULA:

PURÉ DE PINYA	360
DREIDOPPEL-AROMAPASTA DE PINYA	90
SUCRE	500
GLUCOSA	90
PECTINA	11
ÀCID CÍTRIC AL 50%	7
	1058

PROCEDIMENT:

ESCALFAR EL PURÉ AMB LA PASTA, A 45°C AFEGIR-HI LA PECTINA AMB UNA MICA DEL SUCRE AMB EL BATEDOR, BULLIR I AFEGIR-HI LA RESTA DEL SUCRE I LA GLUCOSA. COURE-HO A 73°BRIX (106°C). POSAR-HI L'ÀCID CÍTRIC I REFREDAR.

QUAN ESTIGUI FRED, REMOURE-HO, I BARREJAR-HI RATLLADURA D'1 LLIMA, GUARDAR-HO AMB UNA MÀNIGA.

TRUFA DE COCO

FÓRMULA:

COCO CONFITAT	354
WEISS NEVEA BLANC 29%	354
ROM MALIBÚ	70
	778

PROCEDIMENT:

PROCEDIMENT: FONEM LA COBERTURA BLANCA A 45°C I HO BARREGEM AMB EL COCO CONFITAT, FINALMENT S'INCORPORA EL MALIBÚ, S'EMULSIONA BÉ I A 29-30°C JA ES POT UTILITZAR.

TRUFA DE ROM

FÓRMULA:

NATA CASTILLO UHT	112
TRIMOLINE	70
WEISS ALTARA 63%	281
WEISS GALAXIE LLET 41%	281
ROM	188
	932

PROCEDIMENT:

ES BULL LA NATA AMB EL TRIMOLINE, ES TIRA SOBRE LES COBERTURES FOSES.

S'ATEMPERA, S'AFEGEIX EL LICOR I S'EMULSIONA AMB EL "TURMIX"

ACABAT: S'ENCAMISEN ELS MOTLLES AMB COBERTURA BLANCA, I ES DEIXEN CRISTAL·LITZAR.

S'HI POSA UNA TIRA DE PASTA DE FRUITA DE PINYA, 3/4 PARTS DE LA TRUFA DE COCO I S'ACABA D'EMPLENAR AMB LA TRUFA DE ROM.

ES DEIXA CRISTAL·LITZAR I ES TANQUEN AMB COBERTURA BLANCA.