

# Bocaditos Crispy Choc'



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®



# Bocaditos Crispy Choc'

UNA RECETA ORIGINAL DE *la École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para unas 20 uds. de cada tipo

## ROSAS DE CHOCOLATE NEGRO MANJARI 64 %

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de reposo: 2 horas mínimo

- 160 g **PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA 50 %**
- 90 g Chocolate **MANJARI 64 %**
- 40 g Corn flakes
- 20 g Arándanos rojos picados en trozos grandes

Derretir el chocolate **MANJARI 64 %** y añadirlo al **praliné**. Mezclar bien. Añadir los corn flakes. Con un cuchara, formar rosas de unos 15 g y dejarlas cristalizar en un lugar seco y templado.

## ROSAS DE CHOCOLATE CON LECHE JIVARA 40 %

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de reposo: 2 horas mínimo

- 135 g Palitos de almendra al natural
- 35 g Dados de naranja confitada
- 100 g Chocolate **JIVARA 40 %**
- 125 g Agua
- 200 g Azúcar

Calentar el agua y el azúcar hasta que hierva para realizar un sirope. Bañar las almendras en el sirope dos minutos y escurrirlas. Disponerlas en una bandeja con papel sulfurizado y hornear 180 °C durante unos 10 minutos hasta que las almendras adquieran un color caramelizado. En un bol, mezclar los palitos de almendra caramelizados fríos, los dados de naranja confitada y el **JIVARA 40 %** atemperado. Con un cuchara, formar rosas de unos 15 g y dejarlas cristalizar en un lugar seco y templado.

## ROSAS DE INSPIRATION PASIÓN

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de reposo: 2 horas mínimo

- 200 g **INSPIRATION PASIÓN**
- 150 g Mantequilla sin sal
- 20 g Arroz inflado
- 20 g Quinoa inflada
- 20 g **Perlas crujientes** (opción con gluten)
- 20 g Dados de papaya deshidratada\*

En un bol, mezclar la quinoa, el arroz inflado, las **perlas crujientes**, los dados de papaya deshidratada y el **INSPIRATION PASIÓN**. Añadir la mantequilla derretida. Con un cuchara, formar rosas de unos 15 g y dejarlas cristalizar en un lugar seco y templado.

\*Consultar el consejo nutricional al final de la receta.

### Consejo del chef

Para dar una forma original a las rosas de arena, moldearlas en semiesferas, en palitos de silicona o en moldes de cubitos de hielo.

### Consejo nutricional

Para la receta de las rosas INSPIRATION, sustituir los dados de papaya deshidratada por orejones o higos secos.