# Sneeuwbal

RECEPT VAN DAVID REDON

# Sneeuwbal

**RECEPT STAP VOOR STAP**

## SAMENSTELLING

**BEREIDINGSWIJZE**

± 100 pralines

- Cacaospray
- ?Witte chocoladeschelpen
- Glühwein ganache

1

## CACAOSPRAY

**INGREDIËNTEN**

- Cacaoboter Veliche 300 g
- Witte kleurstof E170 10 g

**BEREIDINGSWIJZE**

Smelt de cacaoboter en meng met de kleurstof. Gebruik bij 29-32°C en spuit een homogene laag in de vorm CW 1158.

2

# WITTE CHOCOLADESCHILLEN

**BEREIDINGSWIJZE**

VELICHE chocolade Obsession 30 Q .N

Temper de chocolade volgens de tempercurve van 40-45/ 25-27 /29-30°C. Vorm 2 dunne lagen in de vorm CW 1158. Laat kristalliseren.

# 3 GLÜHWEIN GANACHE

**INGREDIËNTEN**

- Druivensap 100% 20°B 136 g
- Kaneelstokjes 3 p
- Steranijs 6 p
- Kruidnagels 5 p
- Citroenschillen 6 g
- Sinaasappelschillen 10 g
- Sinaasappelsap 100% 16 g
- Bruine cassonade 16 g
- Maltodextrose 112 g
- Citroenzuur 0.3 g
- Boter 104 g
- Sinaasappelschillen 0.7 g
- VELICHE chocolade Obsession 30 328 g
- VELICHE chocolade Intense 35 48 g
- VELICHE Cacaoboter 40g

**BEREIDINGSWIJZE**

Verwarm het druivensap tot 80-85°C en laat de specerijen en schillen 20 minuten trekken, afgedekt met plasticfolie. Zeef na het trekken en vul het verlies aan met sap. Voeg het sinaasappelsap, bruine cassonade, maltodextrose en citroenzuur gemengd samen, boter en sinaasappelschillen toe, en verwarm tot 70-75°C. Giet over de chocolade en cacaoboter. Meng om de ganache correct te emulgeren. Koel af tot onder 30°C en vul de vormen.

# MONTAGE

**BEREIDINGSWIJZE**

Vul de vormen met de glühwein ganache tot de bovenkant en schraap het overtollige eraf om een gladde vlakke oppervlakte te krijgen en laat stollen. Bewaar een deel van de ganache voor de montage.

Monteer 2 vormen samen om een bol te creëren door een kleine stip vloeibare ganache (+/- 30-33°C) aan één kant te spuiten, samen te plakken en vast te houden met clips. Laat 12 uur minimaal kristalliseren bij 16-18°C. Ontvorm.

*Gemiddelde houdbaarheid: 60 dagen*

*AW=0.80*