

CARAMEL MOJITO

GUSTOSA PRALINA AL CIOCCOLATO AL CARAMELLO E MOJITO!

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







CAMICIA DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
BURRO DI CACAO - COLORATO VERDE, TEMPERATO A 28°C	Q.B.	Colorare lo stampo di policarbonato con il burro di cacao.
BURRO DI CACAO - COLORATO GIALLO, TEMPERATO A 28°C	Q.B.	Realizzare infine la camicia di cioccolato.
BURRO DI CACAO - COLORATO NERO, TEMPERATO A 28°C	Q.B.	
SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO - TEMPERATO A 28°C	Q.B.	

LIME CARAMEL GANACHE

GLUCOSIO g 40 Scaldare gli zuccheri e il succo di lime a 70°C. ZUCCHERO INVERTITO g 50 Versare sul cioccolato e il burro di cacao e emulsionare. DESTROSIO g 30 Refrigerare 24h, utilizzare scaldata a 28°C. SUCCO DI LIME g 120	INGREDIENTI	PREPARAZIONE
DESTROSIO g 30 Refrigerare 24h, utilizzare scaldata a 28°C.	gLucosio g 4	Scaldare gli zuccheri e il succo di lime a 70°C.
3 ,	ZUCCHERO INVERTITO g 5	Versare sul cioccolato e il burro di cacao e emulsionare.
SUCCO DI LIME g 120	DESTROSIO g 3	Refrigerare 24h, utilizzare scaldata a 28°C.
	SUCCO DI LIME g 17	20
SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO g 340	SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO g 3-	40
BURRO DI CACAO g 9	BURRO DI CACAO g 9	



CONCENTRATO ALLA MENTA E LIME

INGREDIENTI

SUCCO DI LIME g 20

FOGLIE DI MENTA - TRITATA FINEMENTE g 5

COMPOSIZIONE FINALE

GLUCOSIO

Versare sul fondo della camicia una goccia di concentrato alla menta e lime. Riempire quasi completamente lo stampo con la ganache, e porre a cristallizzare. Chiudere con il cioccolato temperato.



RICETTA CREATA PER TE DA **Federico Vedani**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per questa ricetta è importante realizzare entrambi i ripieni il giorno prima.



g 120

Portare tutti gli ingredienti a 70°C e mettere a raffreddare a temperatura ambiente.