GODETS AL RHUM

BICCHIERINO DI CIOCCOLATO AL RHUM

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

GANACHE AL RHUM

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 300
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 58% - FUSO A 45°C	g 700
BURRO ANIDRO - MORBIDO	g 150
RHUM	g 100

PREPARAZIONE

Emulsionare con un frullatore a immersione panna e cioccolato fino ad ottenere una ganache lucida.

Quando la ganache raggiunge i 35°C, aggiungere il burro anidro ed emulsinare.

Una volta che il burro sarà emulsionato correttamente, aggiungere il rhum.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

THIMBLE CUP DOBLA	Q.B.
CRUNCHY BEADS MIX	Q.B.
RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL - TEMPERATO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire i THIMBLE CUP DOBLA con la ganache e porre a cristallizzare.

Chiudere i bicchierini con RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL e decorarli con CRUNCHY BEADS MIX.

Porre a cristallizzare fino a completo indurimento.