

CHICCO DI CAFFÈ

GUSTOSA PRALINA AL GUSTO CAPPUCCINO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







CAMICIA ESTERNA

| NGR | CN | IEM | ТΙ |
|-----|----|-----|----|
| NUN | CU | ILN | ш |

RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 58% - TEMPERATO

PREPARAZIONE

Q.B. Riempire uno stampo di policarbonato a forma di chicco di caffècon RENO CONCERTO FONDENTE 58% temperato.

Sbattere lo stampo in modo da rimuovere le bolle d'aria.

Dopo qualche secondo capovolgere lo stampo per rimuovere il cioccolato in eccesso e

realizzare una sottile camicia di cioccolato.

Rimuovere gli eccessi e porre a cristallizzare.

GANACHE ANIDRA AL CAPPUCCINO

| ши | lek | KII- I | шь | 100 | |
|----|-----|--------|-----|-----|--|
| шч | u | шы | 71L | 44 | |
| | | | | | |

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO - FUSO A 32°C CAFFÈ SOLUBILE FINE CAFFÈ MACINATO

PREPARAZIONE

g 1000

g 25

g 8

Aggiungere le polveri al CHOCOSMART e miscelare delicatamente.

Utilizzare la ganache a 28°C.



COMPOSIZIONE FINALE

Farcire le camicie di cioccolato con la ganache.

Porre a cristallizzare fino a completo indurimento.

Chiudere la pralina con il cioccolato temperato.

Porre a cristallizzare completamente prima di sformare le praline.

