



CARAMEL MOJITO

GUSTOSA PRALINA AL CIOCCOLATO AL CAMELLO E MOJITO!

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - COLORATO VERDE, TEMPERATO A 28°C

BURRO DI CACAO - COLORATO GIALLO, TEMPERATO A 28°C

BURRO DI CACAO - COLORATO NERO, TEMPERATO A 28°C

SINFONIA CAMEL ORO - TEMPERATO A 28°C

PREPARAZIONE

Q.B. Colorare lo stampo di policarbonato con il burro di cacao.

Q.B. Realizzare infine la camicia di cioccolato.

Q.B.

Q.B.

LIME CAMEL GANACHE

INGREDIENTI

GLUCOSIO

ZUCCHERO INVERTITO

DESTROSIO

SUCCO DI LIME

SINFONIA CAMEL ORO

BURRO DI CACAO

g 40

g 50

g 30

g 120

g 340

g 9

PREPARAZIONE

Scaldare gli zuccheri e il succo di lime a 70°C.

Versare sul cioccolato e il burro di cacao e emulsionare.

Refrigerare 24h, utilizzare scaldata a 28°C.

CONCENTRATO ALLA MENTA E LIME

INGREDIENTI

| | |
|-------------------------------------|-------|
| GLUCOSIO | g 120 |
| SUCCO DI LIME | g 20 |
| FOGLIE DI MENTA - TRITATA FINEMENTE | g 5 |

PREPARAZIONE

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

COMPOSIZIONE FINALE

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.