



## 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 CARAMEL 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 CARAMEL GANACHE

#### INGREDIENTI

GLUCOSIO

ZUCCHERO INVERTITO

DESTROSIO

SUCCO DI LIME

SINFONIA CARAMEL 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.