



## COFFEE VEGAN PRALINE

### CAMICIA FONDENTE VEGAN DARK DF

---

#### INGREDIENTI

SINFONIA VEGAN DARK DF - PRECRISTALLIZZATO A 30,5°C

BURRO DI CACAO - ORO O NERO PRECRISTALLIZZATO A 28°C

#### PREPARAZIONE

Q.B. In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C spruzzare del burro di cacao colorato nero temperato a 28°C

Q.B.

Lasciare cristallizzare e formare una camicia di cioccolato VEGAN DARK DF temperato a 30,5°C

### CAFFÈ LIQUIDO

---

#### INGREDIENTI

GLUCOSIO

CAFFÈ - ESPRESSO

ZUCCHERO SEMOLATO

#### PREPARAZIONE

g 60 In un pentolino unire tutti gli ingredienti e portare a bollore.

g 120 Cuocere fino a raggiungere i 75°Brix.

g 120

**INGREDIENTI**

SINFONIA VEGAN M\*LK DF - PRE CRISTALLIZZATO A 30,5°C

JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE

OLIO - DI RISO

OLIO DI COCCO - DEODORATO

CAFFÈ SOLUBILE FINE

**PREPARAZIONE**

g 370

Pre cristallizzare il cioccolato vegan m\*lk a 30,5°C

g 100

Unire al cioccolato, olio di riso, pasta nocciola ed olio di cocco precedentemente fuso a 24 -25

g 50

°C

g 30

Aggiungere il caffè solubile.

g 10

Emulsionare bene usando un mixer

**COMPOSIZIONE FINALE**

Procedere quindi alla farcitura realizzando uno strato di caffè liquido ed uno di cremino.

Chiudere con cioccolato vegan m\*lk pre cristallizzato.