



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.