



## LUNETTE MOKA

### PRALINE AL CAFFÈ E PASTA DI MANDORLE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### GANACHE AL CAFFÈ

##### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - SCALDATO A 60°C

CAFFÈ SOLUBILE

RENO CONCERTO LATTE 34%

BURRO ANIDRO - MORBIDO

##### PREPARAZIONE

g 200 Sciogliere il caffè solubile nella panna, versare sul cioccolato ed emulsionare con un frullatore a immersione.

g 25

g 450 Quando la ganache avrà raggiunto i 35°C, aggiungere il burro anidro ed emulsionare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

g 30

Versare la ganache in una cornice da praline e porre a precristallizzare.

#### INSERTO ALLA MANDORLA

##### INGREDIENTI

MARZICLASS PREMIUM

##### PREPARAZIONE

Q.B. Stendere con la sfogliatrice allo spessore di 5mm.

Far aderire alla ganache al caffè ancora nella cornice da pralina.

Porre in frigorifero fino a completa cristallizzazione della ganache.

Quando sarà pronto, spalmare leggermente il lato senza marzapane con del RENO CONCERTO LATTE 34% non temperato.

## **COPERTURA E DECORAZIONE**

---

### **INGREDIENTI**

RENO CONCERTO LATTE 34% - TEMPERATO

Q.B.

### **COMPOSIZIONE FINALE**

Con un coppa pasta a forma di mezza luna stampare la ganache e ricoprirla con RENO CONCERTO LATTE 34% temperato.