



CHICCO DI CAFFÈ

GUSTOSA PRALINA AL GUSTO CAPPUCINO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 58% - TEMPERATO

PREPARAZIONE

Q.B. Riempire uno stampo di policarbonato a forma di chicco di caffè con RENO CONCERTO FONDENTE 58% temperato.

Sbattere lo stampo in modo da rimuovere le bolle d'aria.

Dopo qualche secondo capovolgere lo stampo per rimuovere il cioccolato in eccesso e realizzare una sottile camicia di cioccolato.

Rimuovere gli eccessi e porre a cristallizzare.

GANACHE ANIDRA AL CAPPUCINO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO - FUSO A 32°C

CAFFÈ SOLUBILE FINE

CAFFÈ MACINATO

PREPARAZIONE

g 1000 Aggiungere le polveri al CHOCOSMART e miscelare delicatamente.

g 25 Utilizzare la ganache a 28°C.

g 8

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire le camicie di cioccolato con la ganache.

Porre a cristallizzare fino a completo indurimento.

Chiudere la pralina con il cioccolato temperato.

Porre a cristallizzare completamente prima di sformare le praline.