



## BICCHIERINI GIANDUIA E CAFFÈ

PASTICCERIA MIGNON

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### GANACHE AL GIANDUIA CROCCANTE - OPZIONE 1

#### INGREDIENTI

RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%

g 200-300

PRALIN DELICRISP CLASSIC

g 800

#### PREPARAZIONE

Fondere in forno a microonde RENO GIANDUIA LATTE a 35-40°C.

Aggiungere il PRALIN DELICRISP CLASSIC e miscelare delicatamente.

### GANACHE AL GIANDUIA CROCCANTE - OPZIONE 2

#### INGREDIENTI

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE

g 200-300

PRALIN DELICRISP NOIR

g 800

#### PREPARAZIONE

Fondere in forno a microonde SINFONIA GIANDUIA FONDENTE a 35-40°C.

Aggiungere il PRALIN DELICRISP NOIR e miscelare delicatamente.

### GANACHE MONTATA AL CAFFÈ

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO - MORBIDO

g 1000

CAFFÈ SOLUBILE FINE

g 25

CAFFÈ MACINATO IN POLVERE

g 8

#### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta a medio-alta velocità fino a raddoppiare il volume.

## COMPOSIZIONE FINALE

Utilizzando un sac a poche riempire a  $\frac{3}{4}$  con la ganache croccante il bicchierino.

Porre in frigorifero fino ad indurimento.

Togliere dal frigo il bicchierino e terminare con un ciuffo di ganache montata al caffè e decorare.