



## PRALINA ESPRESSO

### PRALINA CON DOPPIA FARCITURA AL CAFFÈ

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### CAMICIA ESTERNA

##### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO - FUSO A 30°C  
CAFFÈ MACINATO  
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - TEMPERATO

##### PREPARAZIONE

g 1000 Riempire uno stampo di policarbonato con MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% temperato.  
g 10 Sbattere lo stampo in modo da rimuovere bolle d'aria.  
Q.B. 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 precristallizzare.  
A parte miscelare il CHOCOSMART con la polvere di caffè macinato.  
Quando il cioccolato si sarà indurito, riempire le camicie con la miscela di CHOCOSMART, capovolgere e battere lo stampo, rimuovere gli eccessi.

#### GANACHE AL CAFFÈ

##### INGREDIENTI

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - FUSO A 45°C  
PANNA 35% M.G. - A TEMPERATURA AMBIENTE  
JOYCAFFE' GRANGUSTO - STEMPERATO NELLA PANNA

##### PREPARAZIONE

g 1000 Versare la panna sul cioccolato ed emulsionare con frullatore ad immersione.  
g 60 Continuare l'emulsione fino ad ottenere una ganache lucida ed omogenea.  
g 60 Utilizzare a 28°C.

## COMPOSIZIONE FINALE

Farcire le camicie di cioccolato con la ganache al caffè.

Porre a cristallizzare fino a completo indurimento.

Chiudere le praline con MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% temperato.

Porre a cristallizzare completamente prima di rimuovere le praline dallo stampo.