



## PRALINA SENSE 1.0 SOUR

MORBIDO, ACIDO E PROFUMATO SCIROPPO DI LIME RAPIDAMENTE SEGUITO DA UNA GANACHE AL LIME, CARDAMOMO E CREMOSO CIOCCOLATO BIANCO.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### CAMICIA DI CIOCCOLATO FONDENTE

#### INGREDIENTI

MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%

#### PREPARAZIONE

- Q.B.
- In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C spruzzare del burro di cacao colorato verde temperato a 28°C
  - Soffiarlo con aria compressa per ottenere un effetto sfumato
  - Spruzzare del burro di cacao bianco temperato a 28°C
  - Lasciare cristallizzare e formare una camicia di cioccolato MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75% temperato a 31°C

### LIME 0% GANACHE

#### INGREDIENTI

GLUCOSIO  
ZUCCHERO INVERTITO  
DESTROSIO  
SUCCO DI LIME  
CARDAMOMO  
LIME GRATTOGIATO - ESSICCATO  
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO  
BURRO DI CACAO

#### PREPARAZIONE

- g 40  
g 50  
g 30  
g 120  
g 2  
g 8  
g 340  
g 9
- Scaldare a 40°C il succo di lime e mettere il cardamomo in infusione per 2 ore.
  - Filtrare il succo eliminando il cardamomo.
  - Scaldare GLUCOSIO, ZUCCHERO INVERTITO, destrosio, succo di lime e cardamomo a 70°C.
  - Aggiungere SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO e mixare.
  - Aggiungere il burro di cacao fuso a bassa temperatura.
  - Mettere in frigorifero per una notte ed utilizzare il giorno successivo o portare a 28-30°C massimo ed utilizzare immediatamente.

## LIME CONCENTRATO

---

### INGREDIENTI

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| GLUCOSIO                     | g 120 |
| SUCCO DI LIME                | g 20  |
| LIME GRATTOGIATO - ESSICCATO | g 5   |

### PREPARAZIONE

Portare tutti gli ingredienti a 70°C e mettere a raffreddare a temperatura ambiente (preparare il giorno prima)

### COMPOSIZIONE FINALE

- Versare sul fondo della camicia una goccia di lime concentrato
- Versare la ganache riempiendo quasi completamente lo stampo, se la ganache presa da frigo dovesse risultare troppo densa scaldarla a microonde fino a 30°C massimo utilizzando una spatola (no mixer).
- Mettere in frigorifero fino a cristallizzazione della ganache
- Chiudere con cioccolato MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75% temperato

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per esaltare l'esperienza chiudi gli occhi

NON MASTICARE! Lascia che si sciogla lentamente.