



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.