



CHICCO DI CAFFÈ

🏠 Livello intermedio

GUSTOSA PRALINA AL GUSTO CAPPUCCINO

CAMICIA ESTERNA

RENO CONCERTO FONDENTE 58% -
temperato

qb

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 CAPPUCCINO

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO -
fuso a 32°C
caffè solubile fine
caffè macinato

1000g
25g
8g

Aggiungere le polveri al CHOCOSMART e miscelare delicatamente.
Utilizzare la ganache a 28°C.

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 sfornare le praline.



Extraordinary
made simple.