

# CHICCO DI CAFFÈ

☐ Livello intermedio
GUSTOSA PRALINA AL GUSTO CAPPUCCINO

## **CAMICIA ESTERNA**

#### INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 58% - temperato

#### PREPARAZIONE

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. R???imuovere gli eccessi e porre a cristallizzare.

## **GANACHE ANIDRA AL CAPPUCCINO**

## INGREDIENTI

<u>CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO</u> - fuso a 32°C caffè solubile fine caffè macinato

## **PREPARAZIONE**

1000g Aggiungere le polveri al CHOCOSMART e miscelare delicatamente. 25g Utilizzare la ganache a 28°C.

8g

## **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 sformare le praline.	