



CHICCO DI CAFFÈ

chef Livello intermedio

GUSTOSA PRALINA AL GUSTO CAPPUCCINO

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 58% - temperato

PREPARAZIONE

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

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO - 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.