



CARAMEL MOJITO

chef Livello avanzato

Gustosa pralina al cioccolato al caramello e Mojito!

CAMICIA DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - colorato verde, temperato a 28°C

BURRO DI CACAO - colorato giallo, temperato a 28°C

BURRO DI CACAO - colorato nero, temperato a 28°C

SINFONIA CARAMEL ORO - temperato a 28°C

PREPARAZIONE

Colorare lo stampo di policarbonato con il burro di cacao.

qb Realizzare infine la camicia di cioccolato.

qb

qb

qb

LIME CARAMEL GANACHE

INGREDIENTI

GLUCOSIO

ZUCCHERO INVERTITO

destrosio

succo di lime

SINFONIA CARAMEL ORO

BURRO DI CACAO

PREPARAZIONE

40g Scaldare gli zuccheri e il succo di lime a 70°C.

50g Versare sul cioccolato e il burro di cacao e emulsionare.

30g Refrigerare 24h, utilizzare scaldata a 28°C.

120g

340g

9g

CONCENTRATO ALLA MENTA E LIME

INGREDIENTI

GLUCOSIO

succo di lime

foglie di menta - tritata finemente

PREPARAZIONE

120g Portare tutti gli ingredienti a 70°C e mettere a raffreddare a temperatura

20g ambiente.

5g

Composizione finale

Versare sul fondo della camicia una goccia di concentrato alla menta e lime.

Riempire quasi completamente lo stampo con la ganache, e porre a cristallizzare.

Chiudere con il cioccolato temperato.