



# CARAMEL MOJITO

👤 Livello avanzato

Gustosa pralina al cioccolato al caramello e Mojito!

## CAMICIA DI CIOCCOLATO

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

qb

Colorare lo stampo di polycarbonato con il burro di cacao.

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

qb

Realizzare infine la camicia di cioccolato.

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

qb

SINFONIA CARAMEL ORO - temperato  
a 28°C

qb

## LIME CARAMEL GANACHE

GLUCOSIO

40g

ZUCCHERO INVERTITO

50g

destrosio

30g

succo di lime

120g

SINFONIA CARAMEL ORO

340g

BURRO DI CACAO

9g

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

Versare sul cioccolato e il burro di cacao e emulsionare.

Refrigerare 24h, utilizzare scaldata a 28°C.

## CONCENTRATO ALLA MENTA E LIME

GLUCOSIO

120g

succo di lime

20g

foglie di menta - tritata finemente

5g

Portare tutti gli ingredienti a 70°C e mettere a raffreddare a temperatura ambiente.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## 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.



Extraordinary  
made simple.