

COFFEE VEGAN PRALINE

CAMICIA FONDENTE VEGAN DARK DF

INGREDIENTI

SINFONIA VEGAN DARK DF - precristallizzato a 30,5°C

BURRO DI CACAO - oro o nero precristallizato a 28°C

PREPARAZIONE

In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C spruzzare del burro di cacao colorato nero temperato a 28°C

Lasciare cristallizzare e formare una camicia di cioccolato VEGAN DARK DF temperato a 30,5°C

CAFFE' LIQUIDO

INGREDIENTI

GLUCOSIO

caffè - espresso zucchero semolato

PREPARAZIONE

60g In un pentolino unire tutti gli ingredienti e portare a bollore.

120g Cuocere fino a raggiungere i 75°Brix.

120g

CREMINO NOCCIOLA E CAFFE

NGREDIENT

SINFONIA VEGAN M*LK DF - Pre cristallizzato a 30,5°C

JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE

olio - di riso

olio di cocco - deodorato

caffè solubile fine

PREPARAZIONE

Pre cristallizzare il cioccolato vegan m*lk a 30,5°C

370g Unire al cioccolato, olio di riso, pasta nocciola ed olio di cocco

100g precedentemente fuso a 24 -25 °C

50g Aggiungere il caffe solubile.

30a Emulsionare bene usando un mixer

10g

Composizione finale

Procedere quindi alla farcitura realizzando uno strato di caffè liquido ed uno di cremino. Chiudere con cioccolato vegan m*lk pre cristallizzato.