



COFFEE VEGAN PRALINE

👤 Livello intermedio

CAMICIA FONDENTE VEGAN DARK DF

SINFONIA VEGAN DARK DF -
precrillizzato a 30,5°C
BURRO DI CACAO - oro o nero
precrillizzato a 28°C

qb

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

qb

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

CAFFE' LIQUIDO

GLUCOSIO
caffè - espresso
zucchero semolato

60g

120g

120g

In un pentolino unire tutti gli ingredienti e portare a
bollire.
Cuocere fino a raggiungere i 75°Brix.

CREMINO NOCCIOLA E CAFFE

SINFONIA VEGAN M*LK DF - Pre
cristallizzato a 30,5°C
JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE
olio - di riso
olio di cocco - deodorato
caffè solubile fine

370g

100g

50g

30g

10g

Pre cristallizzare il cioccolato vegan m*lk a 30,5°C
Unire al cioccolato, olio di riso, pasta nocciola ed olio di
cocco precedentemente fuso a 24 -25 °C
Aggiungere il caffè solubile.
Emulsionare bene usando un mixer

COMPOSIZIONE FINALE

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



Extraordinary
made simple.