



COFFEE VEGAN PRALINE

chef Livello intermedio

CAMICIA FONDENTE VEGAN DARK DF

INGREDIENTI

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

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

PREPARAZIONE

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

INGREDIENTI

GLUCOSIO

caffè - espresso
zucchero semolato

PREPARAZIONE

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

120g Cuocere fino a raggiungere i 75°Brix.

120g

CREMINO NOCCIOLA E CAFFE

INGREDIENTI

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 caffè solubile.

30g 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.