

COFFEE VEGAN PRALINE

Livello intermedio

CAMICIA FONDENTE VEGAN DARK DF

SINFONIA VEGAN DARK DF - precristallizzato a 30,5°C	qb	In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C spruzzare del burro di cacao colorato nero temperato a 28°C
BURRO DI CACAO - oro o nero precristallizato a 28°C	qb	Lasciare cristallizzare e formare una camicia di cioccolato VEGAN DARK DF temperato a 30,5°C

CAFFE' LIQUIDO

GLUCOSIO	60g	In un pentolino unire tutti gli ingredienti e portare a bollore.
caffè - espresso	120g	Cuocere fino a raggiungere i 75°Brix.
zucchero semolato	120g	

CREMINO NOCCIOLA E CAFFE

SINFONIA VEGAN M*LK DF - Pre cristallizzato a 30,5°C	370g	Pre cristallizzare il cioccolato vegan m*lk a 30,5°C
JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE	100g	Unire al cioccolato, olio di riso, pasta nocciola ed olio di cocco precedentemente fuso a 24 -25 °C
olio - di riso	50g	Aggiungere il caffe solubile.
olio di cocco - deodorato	30g	Emulsionare bene usando un mixer
caffè solubile fine	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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.