



COFFEE VEGAN PRALINE

👤 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

- 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

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

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*Ic a 30,5°C
- 370g Unire al cioccolato, olio di riso, pasta nocciola ed olio di cocco precedentemente fuso a 24 -25 °C
- 100g Aggiungere il caffè solubile.
- 50g Emulsionare bene usando un mixer
- 30g
- 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.