

# **BICCHIERINI GIANDUIA E CAFFÈ**

## PASTICCERIA MIGNON

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







#### GANACHE AL GIANDUIA CROCCANTE - OPZIONE 1

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
RENO CONCERTO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE	g 200-300	Fondere in forno a microonde RENO GIANDUIA LATTE a 35-40°C.
PRALIN DELICRISP CLASSIC	g 800	Aggiungere il PRALIN DELICRISP CLASSIC e miscelare delicatamente.

#### GANACHE AL GIANDUIA CROCCANTE - OPZIONE 2

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE	g 200-300	Fondere in forno a microonde SINFONIA GIANDUIA FONDENTE a 35-40°C.
PRALIN DELICRISP NOIR	g 800	Aggiungere il PRALIN DELICRISP NOIR e miscelare delicatamente.

### GANACHE MONTATA AL CAFFÈ

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO - MORBIDO	g 1000	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta a medio-alta velocità fino a raddoppiare il
CAFFÈ SOLUBILE FINE	g 25	volume.
CAFFÉ MACINATO IN POLVERE	g 8	



#### **COMPOSIZIONE FINALE**

Utilizzando un sac a poche riempire a ¾ con la ganache croccante il bicchierino.

Porre in frigorifero fino ad indurimento.

Togliere dal frigo il bicchierino e terminare con un ciuffo di ganache montata al caffè e decorare.

