



GODETS AL RHUM

BICCHIERINO DI CIOCCOLATO AL RHUM

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



GANACHE AL RHUM

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - A TEMPERATURA AMBIENTE

RENO CONCERTO FONDENTE 58% - FUSO A 45°C

BURRO ANIDRO - MORBIDO

RHUM

g 300

g 700

g 150

g 100

PREPARAZIONE

Emulsionare con un frullatore a immersione panna e cioccolato fino ad ottenere una ganache lucida.

Quando la ganache raggiunge i 35°C, aggiungere il burro anidro ed emulsinare.

Una volta che il burro sarà emulsionato correttamente, aggiungere il rum.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

THIMBLE CUP DOBLA

CRUNCHY BEADS MIX

RENO CONCERTO LACTEE CAMEL - TEMPERATO

Q.B.

Q.B.

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire i THIMBLE CUP DOBLA con la ganache e porre a cristallizzare.

Chiudere i bicchierini con RENO CONCERTO LACTEE CAMEL e decorarli con CRUNCHY BEADS MIX.

Porre a cristallizzare fino a completo indurimento.