



PRALINA ESPRESSO

PRALINA CON DOPPIA FARCITURA AL CAFFÈ

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO - FUSO A 30°C
CAFFÈ MACINATO
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - TEMPERATO

PREPARAZIONE

g 1000 Riempire uno stampo di policarbonato con MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% temperato.
g 10 Sbattere lo stampo in modo da rimuovere bolle d'aria.
Q.B. Dopo qualche secondo capovolgere lo stampo per rimuovere il cioccolato in eccesso e realizzare una sottile camicia di cioccolato.
Rimuovere gli eccessi e porre a precristallizzare.
A parte miscelare il CHOCOSMART con la polvere di caffè macinato.
Quando il cioccolato si sarà indurito, riempire le camicie con la miscela di CHOCOSMART, capovolgere e battere lo stampo, rimuovere gli eccessi.

GANACHE AL CAFFÈ

INGREDIENTI

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - FUSO A 45°C
PANNA 35% M.G. - A TEMPERATURA AMBIENTE
JOYCAFFE' GRANGUSTO - STEMPERATO NELLA PANNA

PREPARAZIONE

g 1000 Versare la panna sul cioccolato ed emulsionare con frullatore ad immersione.
g 60 Continuare l'emulsione fino ad ottenere una ganache lucida ed omogenea.
g 60 Utilizzare a 28°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire le camicie di cioccolato con la ganache al caffè.

Porre a cristallizzare fino a completo indurimento.

Chiudere le praline con MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% temperato.

Porre a cristallizzare completamente prima di rimuovere le praline dallo stampo.