



PRALINA SENSE 5.0 BITTER

CAMICIA DI CIOCCOLATO FONDENTE MONORIGINE MINUETTO SANTO DOMINGO 75%

INGREDIENTI

MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%

PREPARAZIONE

Q.B. -In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C spruzzare del burro di cacao colorato nero temperato a 28°C
-Lasciare cristallizzare e formare una camicia di cioccolato MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75% temperato a 31°C

GANACHE AL CAFFÈ

INGREDIENTI

ACQUA
GLUCOSIO
ZUCCHERO INVERTITO
DESTROSIO
SALE
CAFFÈ SOLUBILE
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%
BURRO DI CACAO

PREPARAZIONE

g 300 -Portare a bollore l'acqua
g 80 -Aggiungere il caffè solubile e miscelare
g 70 -Aggiungere il sale, gli zuccheri e miscelare bene
g 80 -Aggiungere il cioccolato e mixare
g 1 -Aggiungere il burro di cacao fuso e mixare
g 30 -Mettere in frigorifero per una notte ed utilizzare il giorno successivo o portare a 28-30°C
g 450 massimo ed utilizzare immediatamente.
g 100

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
GLUCOSIO	g 60	-Portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere tutti gli altri ingredienti e miscelare
ACQUA	g 100	-Mettere a raffreddare a temperatura ambiente (preparare il giorno prima)
CAFFÈ SOLUBILE	g 20	
ZUCCHERO SEMOLATO	g 120	

COMPOSIZIONE FINALE

- Versare sul fondo della camicia una goccia di espresso concentrato
- Versare la ganache riempiendo quasi completamente lo stampo - se la ganache presa da frigo dovesse risultare troppo densa, scaldarla a microonde fino a 28-30°C massimo miscelando con una spatola (no mixer)
- Mettere in frigorifero fino a cristallizzazione della ganache
- Chiudere con cioccolato MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75% temperato a 31°C