



Coffee vegan praline

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

Q.B. In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C spruzzare del burro di cacao colorato nero temperato a 28°C
Q.B. 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

g 60 In un pentolino unire tutti gli ingredienti e portare a bollore.
g 120 Cuocere fino a raggiungere i 75°Brix.
g 120

INGREDIENTI

SINFONIA VEGAN M*LK DF - PRE CRISTALLIZZATO A 30,5°C

g 370

JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE

g 100

OLIO - DI RISO

g 50

OLIO DI COCCO - DEODORATO

g 30

CAFFÈ SOLUBILE FINE

g 10

PREPARAZIONE

Pre cristallizzare il cioccolato vegan m*lk a 30,5°C

Unire al cioccolato, olio di riso, pasta nocciola ed olio di cocco precedentemente fuso a 24 -25 °C

Aggiungere il caffè solubile.

Emulsionare bene usando un mixer

COMPOSIZIONE FINALE

Procedere quindi alla farcitura realizzando uno strato di caffè liquido ed uno di cremino.

Chiudere con cioccolato vegan m*lk pre cristallizzato.