PRALINA SENSE 5.0 BITTER

CAMICIA DI CIOCCOLATO FONDENTE MONORIGINE MINUETTO SANTO DOMINGO 75%

INGREDIENTI

MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%	Q.B.

PREPARAZIONE

-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 CAFFE'

INGREDIENTI

ACQUA	g 300
GLUCOSIO	g 80
ZUCCHERO INVERTITO	g 70
DESTROSIO	g 80
SALE	g 1
CAFFÈ SOLUBILE	g 30
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%	g 450
BURRO DI CACAO	g 100

PREPARAZIONE

-Portare a bollore l’acqua

-Aggiungere il caffè solubile e miscelare

-Aggiungere il sale, gli zuccheri e miscelare bene

-Aggiungere il cioccolato e mixare

-Aggiungere il burro di cacao fuso e mixare

-Mettere in frigorifero per una notte ed utilizzare il giorno successivo o portare a 28-30°C massimo ed utilizzare immediatamente.

ESPRESSO CONCENTRATO

INGREDIENTI

GLUCOSIO	g 60
ACQUA	g 100
CAFFÈ SOLUBILE	g 20
ZUCCHERO SEMOLATO	g 120

PREPARAZIONE

-Portare ad ebollizione l’acqua, aggiungere tutti gli altri ingredienti e miscelare

-Mettere a raffreddare a temperatura ambiente (preparare il giorno prima)

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