



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 rhum.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

THIMBLE CUP DOBLA
CRUNCHY BEADS MIX
RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL - 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 CARAMEL e decorarli con CRUNCHY BEADS MIX.

Porre a cristallizzare fino a completo indurimento.

