



LUNETTE MOKA

PRALINE AL CAFFÈ E PASTA DI MANDORLE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



GANACHE AL CAFFÈ

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - SCALDATO A 60°C

CAFFÈ SOLUBILE

RENO CONCERTO LATTE 34%

BURRO ANIDRO - MORBIDO

PREPARAZIONE

- g 200 Sciogliere il caffè solubile nella panna, versare sul cioccolato ed emulsionare con un
g 25 frullatore a immersione.
g 450 Quando la ganache avrà raggiunto i 35°C, aggiungere il burro anidro ed emulsionare
g 30 fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Versare la ganache in una cornice da praline e porre a precristallizzare.

INSERTO ALLA MANDORLA

INGREDIENTI

MARZICLASS PREMIUM

PREPARAZIONE

- Q.B. Stendere con la sfogliatrice allo spessore di 5mm.
Far aderire alla ganache al caffè ancora nella cornice da pralina.
Porre in frigorifero fino a completa cristallizzazione della ganache.
Quando sarà pronto, spalmare leggermente il lato senza marzapane con del RENO
CONCERTO LATTE 34% non temperato.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO LATTE 34% - TEMPERATO

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Con un coppa pasta a forma di mezza luna stampare la ganache e ricoprirla con RENO CONCERTO LATTE 34% temperato.