CREMINI AL LATTE E FONDENTE

GUSTOSO CREMINO BICOLORE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

GANACHE FONDENTE

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO	g 800
NOBEL BITTER	g 200

PREPARAZIONE

Fondere i due ingredienti in microonde a 35°C, versare il composto ottenuto in una cornice da praline alta 2 cm, formando uno strato di 0.7-0.8 centimetri.

Lasciar cristallizzare a 10-15°C.

GANACHE AL LATTE

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE	g 800
NOBEL LATTE	g 200

PREPARAZIONE

Fondere i due ingredienti in microonde a 35°C, versare il composto ottenuto sopra il primo starto di gancahe cristallizzata.

Lasciar cristallizzare a 10-15°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare il cremino, utilizzando una chitarra da praline, della forma e dimensione desiderata.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Si consiglia di pesare le due ganache che vengono versate negli stampi in modo di ottenere due strati della stessa altezza.