



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 CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE 34%

BURRO ANIDRO - MORBIDO

PREPARAZIONE

g 200 Sciogliere il caffè solubile nella panna, versare sul cioccolato ed emulsionare con un frullatore a immersione.

g 25

g 450 Quando la ganache avrà raggiunto i 35°C, aggiungere il burro anidro ed emulsionare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

g 30

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 CIOCCOLATO FINISSIMO AL 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.