

**irca****Linea cioccolati "excellence"****CIOCCOLATI MONORIGINE**

Pralina espresso

- FARCITURA AL CAPPUCCINO:

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO	g 1.000
Caffè macinato	g 10

Sciogliere CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO a 30-32°C ed aggiungere 10 g di caffè macinato.

- GANACHE AL CAFFÈ:

Cioccolato monorigine LAIT MADAGASCAR 38%	g 1.000
Panna 35% m.g.	g 600
JOYCAFFÈ GRANGUSTO	g 60

PROCEDIMENTO:

foderare degli stampi in polycarbonato con cioccolato monorigine NOIR PEROU 70% temperato formando una "camicia" sottile e far cristallizzare. Foderare nuovamente con la farcitura al cappuccino formando una seconda camicia sottile e lasciare cristallizzare con lo stampo capovolto. Raschiare la farcitura in eccesso e farcire con la ganache al caffè. Attendere qualche minuto in modo da far indurire il ripieno e richiudere con cioccolato monorigine NOIR PEROU 70% temperato. Lasciare raffreddare a 10-15°C e smodellare.