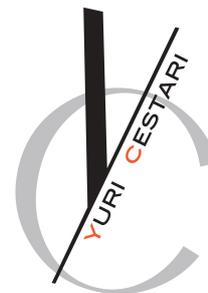


PRALINA DOPPIO CAFFÈ

pralina da stampo



ingrediente	u.m	q.tà	%
<i>Caramello al caffè:</i>			
sciropo di glucosio 60 DE	g.	120	15,0%
zucchero semolato	g.	460	57,5%
acqua	g.	120	15,0%
caffè espresso	g.	100	12,5%
<i>Cremino al caffè:</i>			
copertura bianca	g.	370	61,9%
pasta pura di mandorla	g.	220	36,8%
caffè solubile	g.	8	1,3%

totale prep 1:	800	100%
totale prep 2:	598	100%

PROCEDIMENTO

Caramello al caffè:

caramellare a secco lo sciropo di glucosio e lo zucchero semolato.

decuocere con il caffè e l'acqua bollente e portare a 108°.

raffreddare in un contenitore.

colare una piccola parte dentro le camicie di cioccolato fondente.

Cremino al caffè:

precrystallizzare la copertura bianca, aggiungere la pasta pura di mandorla ed infine il caffè solubile, lasciare cristallizzare.

chiudere la pralina adagiando una serigrafia.

COMPOSIZIONE: Stampo mezza sfera con effetto schizzazione nera



Caramello al caffè

Cremino al caffè