

Mario Ragona

CHOCO CUBE[®]
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Cremino fondente mandorla e caffè
Ricetta senza zucchero - Pralina



Cremino fondente mandorla e caffè
Ricetta senza zucchero - Pralina

Mario Ragona

CHOCO CUBE®
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Cremino fondente mandorla e caffè
Ricetta senza zucchero - Pralina

PREPARAZIONI E INGREDIENTI

Resa: 4 stampi c.a.

CREMINO FONDENTE MANDORLA E CAFFÈ

- 500 g Pasta di Mandorla
- 22 g Caffè in polvere da Moka
- 375 g **Cioccolato Fondente senza zuccheri 60%**
Icam Professional Cod. 8320

CHOCO CUBE®
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Cremino fondente mandorla e caffè Ricetta senza zucchero - Pralina

PROCEDIMENTO E MONTAGGIO

CREMINO FONDENTE MANDORLA E CAFFÈ

Mescolare la polvere di caffè con la pasta mandorle. Aggiungere il cioccolato fondente senza zucchero 60% pre-cristallizzato, mescolare e dressare dentro gli stampi di praline con camicia realizzata sempre con cioccolato senza zucchero. Lasciare cristallizzare e chiudere la pralina quando il ripieno sarà indurito. Conservazione a +16°C. A 45% umidità (se possibile) oppure in luogo fresco e asciutto.

CAMICIA

spruzzare con colorante liposolubile e chiudere con cioccolato senza zucchero.

SELEZIONE PRODOTTI



Cioccolato Fondente senza zuccheri 60% Icarn Professional

Ricetta in cui il saccarosio viene sostituito dal maltitolo (39%), edulcorante dal gradevole sapore. Aroma intenso di cacao, gusto morbido e persistente, privo di retrogusti. È particolarmente indicato per le persone che soffrono di intolleranza allo zucchero.