

NOROHY 

· VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE ·

PRALINE  
HUKAMBI AL CAFFÈ



CALCOLATA PER 1 QUADRO DI 10 MM 34 × 34 CM

## GANACHE DA QUADRO HUKAMBI 53% AL CAFFÈ

|   |         |
|---|---------|
| Panna UHT 35%.....                            | 435 g   |
| Glucosio DE60 <b>SOSA</b> .....               | 135 g   |
| Pasta di chicchi di caffè <b>NOROHY</b> ..... | 30 g    |
| <b>Copertura HUKAMBI 53%</b> .....            | 810 g   |
| Burro disidratato 84%.....                    | 100 g   |
| Peso totale.....                              | 1 510 g |

**Scaldare** la panna, il glucosio e la pasta di chicchi di caffè a 60-65°C e **versarne** la metà sul cioccolato parzialmente fuso.

**Mescolare** con una spatola, **aggiungere** il resto della panna, quindi **mixare** per rendere omogenea l'emulsione.

Quando la temperatura della ganache raggiunge i 35-40°C, **aggiungere** il burro temperato (circa 18°C) a cubetti e **mixare** nuovamente.

|                          |    |
|--------------------------|----|
| <b>HUKAMBI 53%</b> ..... | QB |
| Caffè in polvere .....   | QB |

-

**Preparare e versare** la ganache a una temperatura di 32-34°C in un quadro precedentemente incollato su un foglio chitarra rivestito di copertura Hukambi.

**Lasciar cristallizzare** per 24-36 ore a 16-18°C e 60% di umidità.

**Togliere il quadro, pre-rivestire** con della copertura Hukambi e **ritagliare** della forma desiderata.

**Rivestire** con Hukambi 53% e **decorare** con il caffè in polvere prima della cristallizzazione.



UNA RICETTA ORIGINALE DELL'ÉCOLE VALRHONA