

Pralina "Oro Nero"

irca
SINCE 1919

JOYGELATO
FINEST ITALIAN GELATO

GANACHE ALLA CILIEGIA

INGREDIENTI

PUREA RAVIFRUIT "GRIOTTE"	60 g
Zucchero semolato	16 g
Panna 35% M.G.	30 g
Zucchero invertito	15 g
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%	200 g
Burro 82% M.G.	10 g
Liquore alla ciliegia	5 g



PROCEDIMENTO

Bollire la purea con lo zucchero per qualche minuto. Scaldare bene la panna e mescolarla alla purea. Versare quindi sul cioccolato e mixare. Aggiungere il liquore e lo zucchero invertito, successivamente il burro. Mixare bene.

Per l'inserito utilizzare il marzapane IRCA con l'aggiunta di cannella in polvere per aromatizzare.

COMPOSIZIONE FINALE

- 1 - SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%
- 2 - Ganache alla ciliegia
- 3 - Marzapane e cannella

JOYGELATO
FINEST ITALIAN GELATO



Dolci
ACADEMY