

**irca****Línea cremas****CHOCOSMART**

Vasitos de chocolate gianduja al café

GANACHE GIANDUJA CROCANTE

Chocolate RENO LECHE	g 200-300
----------------------	-----------

PRALIN DELICRISP CLASSIC o NOIR	g 800
---------------------------------	-------

Fundir con horno microondas el chocolate a 35-40°C. Agregarle PRALIN DELICRISP CLASSIC o NOIR y mezclar delicadamente. Rellenar los moldes en forma de vasitos con RENO LECHE 37/39 templado, dejar enfriar y desmoldar. Utilizando una manga rellenar $\frac{3}{4}$ con el compuesto de PRALIN DELICRISP-Chocolate. Preparar la ganache montada al café:

GANACHE MONTADA AL CAFÉ

CHOCOSMART CHOC. BLANCO	g 1.000
-------------------------	---------

Café instantáneo fino	g 25
-----------------------	------

Café molido	g 8
-------------	-----

Montar todos los ingredientes en planetaria por 2-3 minutos a velocidad media hasta doblar el volumen y obtener una consistencia “untable”. Con una manga con boca a estrella formar rulos sobre la superficie del vasito cerrándolo y decorando a placer.