

INGREDIENTI

150 gr nocciole tostate
150 gr mandorle tostate
300 gr zucchero a velo
15 gr caffè Blu Mountain macinato
120 gr copertura al latte 40%
di cacao
70 gr burro di cacao



PROCEDIMENTO:

Mettere nocciole, mandorle, zucchero a velo e caffè nel cutter fino ad ottenere una polvere molto sottile. Setacciare. Rimettere nel cutter e incorporare la copertura al latte e il burro di cacao fusi. Temperare il gianduja a 25°C. Foderare gli stampi con copertura fondente temperata. Lasciare cristallizzare la camicia. Riempire gli stampi con la ganache. Lasciare riposare per 24 ore a 17°C. Chiudere gli stampi con copertura fondente temperata. Sformare.

INGREDIENTS

150 gr roasted hazelnuts
150 gr roasted almonds
300 gr icing sugar
15 gr Blue Mountain ground coffee
120 gr milk covering 40% cocoa
70 gr cocoa butter



METHOD:

Put nuts, almonds, icing sugar and coffee in the cutter until you obtain a very subtle powder. Sift, put again in the cutter and incorporate the milk covering and cocoa melted butter. Temper gianduja at 25°C. Line the moulds with ganache. Leave at 17°C for 24 hours. Close the moulds with dark tempered chocolate covering. Demould.