

## INGREDIENTI

350 gr panna UHT 35%MG  
 25 gr thé al gelsomino  
 350 gr copertura fondente al 55%  
 di cacao  
 70 gr sciroppo di glucosio  
 40 gr burro fresco  
 12 gr sorbitolo  
 qb aroma naturale di gelsomino Sevarome  
 (facoltativo)



## PROCEDIMENTO:

Miscelare a freddo la panna con il thé per 24 ore coperto in frigorifero. Filtrare. Pesare 250 g di infusione (eventualmente completare con della panna calda). Portare ad ebollizione l'infusione con il glucosio e il sorbitolo, versare sulla copertura tritata. A 35°C incorporare il burro e aggiungere (facoltativo) qualche goccia di aroma naturale al gelsomino. 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 temperate. Sformare.

## INGREDIENTS

350 gr cream UHT 35%MG  
 25 gr jasmine tea  
 350 gr dark chocolate covering 55% cocoa  
 70 gr glucose syrup  
 40 gr fresh butter  
 12 gr sorbitol  
 qb jasmine Sevarome natural aroma (free)



## METHOD:

Cold mix the cream with the tea for 24 hours covered in refrigerator. Filter. Weigh 250 gr infusion (to complete, eventually with hot cream). Bring to boil infusion with glucose and sorbitol, pour upon grinded covering. At 35°C incorporate butter and add (free) some drops of jasmine natural aroma. Line the mould with tempered dark chocolate covering. Let crystallize. Fill the mould with ganache. Leave at 17°C for 24 hours. Close the mould with tempered dark chocolate covering. Demould.