

## INGREDIENTI

300 gr panna UHT 35%MG  
 50 gr pan di spezie  
 40 gr miele  
 230 gr copertura fondente al 64% di cacao  
 125 gr copertura al latte 40% di cacao  
 15 gr pasta pain d'epices Sevarome  
 1 gr quattro-spezie  
 30 gr burro  
 20 gr sorbitolo in polvere



## PROCEDIMENTO:

Portare ad ebollizione la panna, aggiungere il pain d'epices tagliato a cubetti e lasciare in infusione per 25 mn. Passare al mixer e filtrare. Utilizzare 280 g di infusione (eventualmente completare con panna bollente), aggiungere il sorbitolo, il miele e le 4-spezie e riportare ad ebollizione. Versare sulle coperture tritate, a 30°C aggiungere la pasta di pain d'epices e il burro morbido. 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

300 gr cream UHT 35%MG  
 50 gr gingerbread  
 40 gr honey  
 230 gr dark chocolate covering 64% cocoa  
 125 gr milk chocolate covering 40% cocoa  
 15 gr pain d'epices Sevarome  
 1 gr four soices  
 30 gr butter  
 20 gr sorbitol in powder



## METHOD:

Bring cream to boil, add pain d'epices cut in cubes and let infuse for 25 minutes. Mix and filter. Use 280 gr. of infusion (to complete, eventually with boiled cream), add sorbitol, honey, the 4 spices and bring to boil again. Pour upon grinded coverings, at 30°C add the pain d'epices and the soft butter. 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.