

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

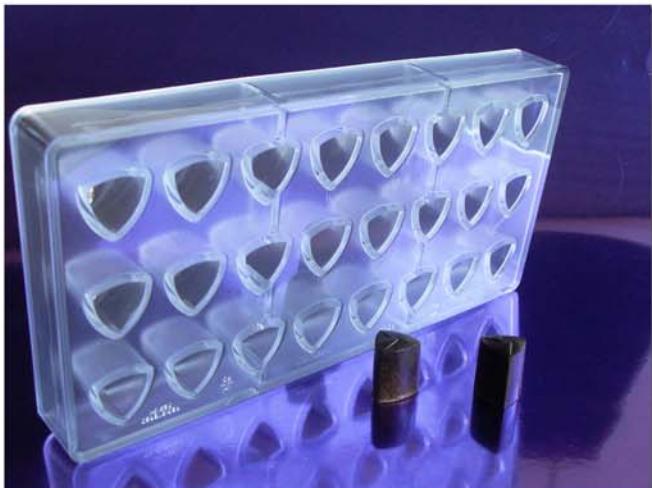


PROCEDIMENTO:

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.