

INGREDIENTI

gr 400 panna
gr 120 zucchero invertito
gr 10 tabacco in foglie
gr 500 copertura Cuba 70%
gr 140 burro in pomata
di copertura fondente.



PROCEDIMENTO:

Bollire la panna e lo zucchero invertito. Aggiungere il tabacco in foglie. Filtrare e versare nel cutter su copertura Cuba 70%. Far raffreddare a 30°C e unire il burro in pomata. Preparare il ripieno per corpi cavi con camicia di copertura fondente.

INGREDIENTS

gr 400 cream
gr 120 invert sugar
gr 10 tobacco leaves
gr 500 Cuba covering 70%
gr 140 butter cream

METHOD:

Bring to the boil cream and invert sugar. Add tobacco. Filter and pour into the cutter onto Cuba covering. Let cool at 30°C and add butter cream. Prepare the filling for hollows with dark chocolate covering.