

INGREDIENTI

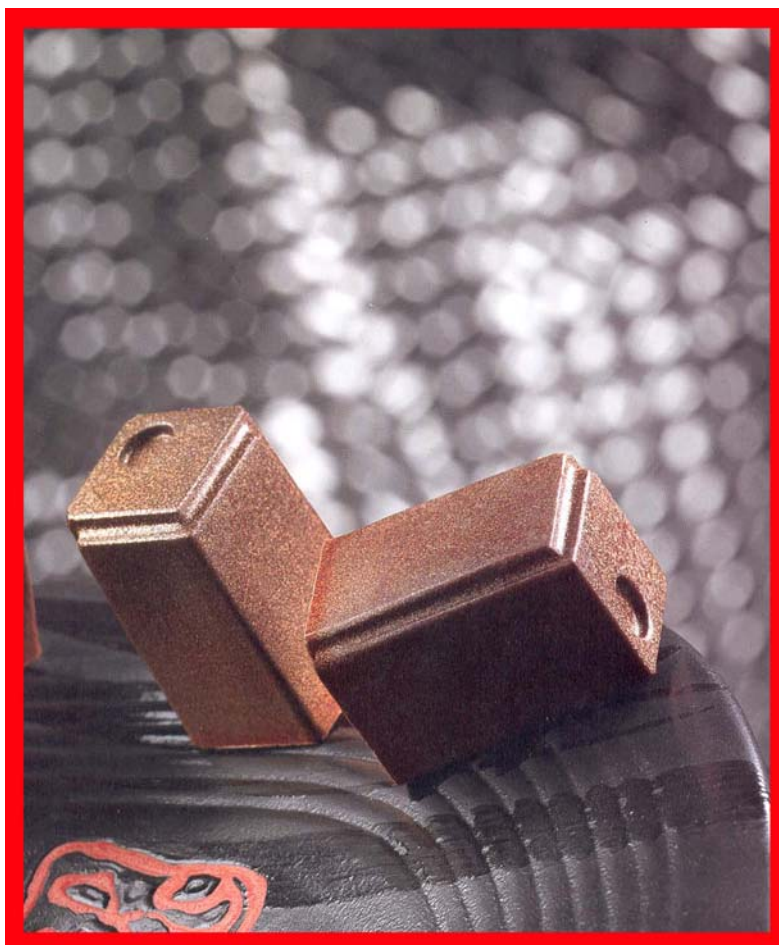
Preparare una infusione in un tegame il giorno prima di modellare:
panna g 300
zucchero invertito g 50
sorbitolo g 15 (scaldare a 50° C)
pepe g 2
cannella in polvere (incorporare a caldo)

PREPARAZIONE

Bollire l'infusione, filtrare con il colino e versare sopra:
copertura di latte g 500
copertura fondente g 100 (tagliare a pezzettini)
burro pomata g 100 (incorporare quando è formata la crema)

PROCEDIMENTO

Fare le camicie di cioccolato fondente temperato, colare la crema quando è a 24-25° C, attendere la cristallizzazione poi chiudere il fondo dello stampo ermeticamente.



INGREDIENTS

gr 300 cream to be prepared as infusion in a pan, a day before moulding.
gr 50 invert sugar
gr 15 sorbitol (heat at 50°C)
gr 2 pepper
powder cinnamon (to be incorporated heat)

METHOD

Heat the infusion, filter with colander and pour upon milk covering gr. 500, dark chocolate covering gr. 100 (cut in little pieces), butter cream gr. 100 (incorporate when the cream is formed).

Create the dark tempered chocolate coverings, pour the cream when is at 24-25°C, wait the crystallization then close the bottom of the mould hermetically.