



LA LECCESE



INGREDIENTI

Ingredienti bagna al caffè

- Acqua 1000 gr
- Zucchero semolato 500 gr
- Bagna al caffè 70° Valbruna 200 gr

Ingredienti inserto al Cafè Crokine

- Panna stand e overrun 500 gr
- Paddy 100 gr
- Latte o Acqua 50 gr
- Cafè Crokine 75 gr

Ingredienti semifreddo

- Panna stand e overrun 1000 gr
- Paddy 200 gr
- Latte o Acqua 100 gr
- Pasta Mandorla 160 gr

Ingredienti glassa Cafè Crokine

- Glassa bianca Comprital 1000 gr
- Cafè Crokine 100 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento bagna al caffè

Fare uno sciroppo con acqua e zucchero, 40°C aggiungere la bagna al caffè 70° Valbruna.

Procedimento inserto al Cafè Crokine

Miscelare il Paddy Giuso con acqua o latte, unire la panna e montare il tutto al 70%, unire il Cafè Crokine e mescolare delicatamente con una spatola.

Versare nello stampo da inserto, chiudere con il rollè bhb al cacao bagnato al caffè e ricoperto di Cafè Crokine, porre in abbattitore e far indurire.

Procedimento semifreddo

Miscelare il Paddy Giuso con acqua o latte, unire la panna e montare il tutto al 70%, unire la pasta mandorla e mescolare delicatamente con una spatola.

Montaggio torta

Versare nello stampo scelto il semifreddo alla mandorla per circa 2/3 dello stampo, chiudere la torta inserendo l'inserto al caffè preparato in precedenza. Riporre in abbattitore fino a giusta consistenza. Sformare e decorare con la glassa al Cafè Crokine preparata in precedenza.

Procedimento glassa Cafè Crokine

Riscaldare leggermente il Cafè Crokine al microonde e versare sulla glassa, emulsionare fino ad una omogenea distribuzione. Utilizzare tra i 24 e 26 °C.