

Biscuit glacé de chocolate y café (vegano)



8 gr [Veg^{wp}](#)

160 gr agua mineral (1)

230 gr café espresso

100 gr agua mineral (2)

15 gr [Gmus](#)

6 gr [Glicn](#)

100 gr azúcar

0,8 gr [Krob](#)

30 gr aceite de coco

300 gr chocolate 72% vegano

1. Fundir el chocolate a 45°C (113°F) y mezclar con el aceite de coco.

2. Mezclar el café espresso con [Krob](#), triturando para hidratarlo bien.

Reservar.

3. Triturar el agua mineral (2) junto con [Gmus](#) y [Glicn](#). Llevar a ebullición sin dejar de remover.

4. Añadir el café y enfriar a 35°C (95°F).

5. Triturar [Veg^{wp}](#) junto con el agua (1) y montar en una batidora eléctrica.

6. Cuando empiece a marcar varilla, añadir el azúcar en tres partes y terminar de montar hasta obtener una textura ligera de merengue.

7. Mezclar con la base (ya por debajo de los 35°C-95°F), integrando primero un tercio con movimientos rápidos y luego las otras dos partes respetando el volumen.

8. Moldear o dosificar en marcos y abatir.

9. Desmoldar y porcionar (en caso de haberlo dosificado en marcos). Mantener congelado para el servicio.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Ut elit tellus, luctus nec ullamcorper mattis, pulvinar dapibus leo.