



## KING'S FAVOURITE

Pralina al cioccolato al latte con ripieno di caramello speziato

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### CAMICIA ESTERNA

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

BURRO DI CACAO

BURRO DI CACAO COLORATO

#### PREPARAZIONE

Q.B. In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C realizzare delle striature con burro di cacao

Q.B. arancione temperato a 28°C , pulire gli eccessi e far precristallizzare.

Q.B. Spruzzare lo stampo con l'ausilio di un compressore con una miscela 50/50 di burro di cacao e SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% temperato a 28°C, rimuovere gli eccessi e far cristallizzare totalmente.

Una volta cristallizzato realizzare una camicia di cioccolato utilizzando SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% temperato.

### FILLING AL CAMELLO E CANNELLA

#### INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CAMEL

JOYPASTE CANNELLA

PANNA 35% M.G. - LIQUIDA

#### PREPARAZIONE

g 200 Portare a bollore panna e JOYPASTE CANNELLA in microonde.

g 8 Unire al TOFFEE D'OR CAMEL ed emulsionare con l'ausilio di un frullatore ad immersione.

g 80 Raffreddare fino al raggiungimento di 28°C.

## CAMICIA CROCCANTE

---

### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO

g 240

DELICRISP

g 28

### PREPARAZIONE

Fondere in microonde CHOCOSMART CIOCCOLATO a 30°C, poi aggiungere il DELICRISP.

### COMPOSIZIONE FINALE

Colare il CHOCOSMART nella camicia di cioccolato, vibrare leggermente e poi capovolgere immediatamente lo stampo rimuovendo il CHOCOSMART in eccesso.

Raffreddare brevemente e rimuovere gli eccessi di CHOCOSMART.

Farcire con la ganache e porre a cristallizzare.

Chiudere la pralina con SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% temperato.

Attendere che la pralina sia completamente cristallizzata prima di rimuoverla dallo stampo.



RICETTA CREATA PER TE DA **MIRKO SCARANI**

PASTICCIERE