PRALINA E SNACK FRIZZZI POP CHOC

Cioccolatini con ripieno frizzante choc

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO - TEMPERATO A 26-28°C	Q.B.

PREPARAZIONE

Riempire lo stampo con il cioccolato.

Far vibrare e capovolgere lo stampo per rimuovere il cioccolato in eccesso.

Ripulire gli eccessi e porre a cristallizzare.

RIPIENO FRIZZANTE

INGREDIENTI

JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC	g 200
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - FUSO A 45°C	g 20

PREPARAZIONE

Miscelare i due ingredienti.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire le camicie di cioccolato con il ripieno frizzante.

Mettere in frigorifero fino a completo indurimento.

Chiudere lo stampo con SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO temperato.

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

RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE