



PRALINA PISTACCHIO TROPICAL

GUSTOSO CIOCCOLATINO DAL GUSTO SORPRENDENTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - TEMPERATO A 28°C

PREPARAZIONE

Q.B.

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.

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP TROPICAL

g 100

PREPARAZIONE

Stendere il PRALIN DELICRISP su di un foglio di carta da forno allo spessore di 3mm.

Raffreddare in frigorifero fino a completo indurimento.

Stampare dei dischi leggermente più piccoli del diametro della pralina e conservare in frigorifero.

CREMINO AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

NOBEL PISTACCHIO - FUSO A 40°C

g 100

CHOCOCREAM PISTACCHIO

g 70

PREPARAZIONE

Miscelare i due prodotti.

Utilizzare il cremino alla temperatura di 28°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire le praline a 3/4 con il cremino al pistacchio.

Inserire il disco di PRALIN DELICRISP e porre a cristallizzare fino a completo indurimento.

Chiudere le praline con il cioccolato temperato.

Attendere la completa cristallizzazione prima di rimuovere le praline dallo stampo.



RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE