PRALINA SPEZIATA CROCCANTE COPPER

CONCEPT DI PRALINE RIPIENE DI CARAMELLO FLUIDO SPEZIATO E RIPIENO CROCCANTE.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 52% - FUSO A 45°C	g 100
BURRO DI CACAO COLORATO - NERO-SCIOLTO A 45°C	g 30
BURRO DI CACAO COLORATO - BIANCO-TEMPERATO A 28°C	Q.B.
BURRO DI CACAO COLORATO - RAME-TEMPERATO A 28°C	Q.B.
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - TEMPERATO	Q.B.

PREPARAZIONE

Miscelare insieme il RENO con il burro di cacao nero. Temperare il tutto a 28°C.

Con l'aiuto di una sac à poche versare una goccia di miscela all'interno delle cavità dello stampo di policarbonato e immediatamente, utilizzando uno stampo di cioccolato della stessa dimensione delle praline, applicare una leggera pressione ottenendo un effetto ramificato.

Spruzzare l'interno dello stampo con il burro di cacao rame, pulire lo stampo e porre a cristallizzare.

Successivamente spruzzare l'interno dello stampo con il burro di cacao bianco, pulire lo stampo e porre a cristallizzare.

Realizzare infine la camicia di cioccolato utilizzando il SINFONIA, riempiendo lo stampo, vibrandolo e rimuovendo l'eccesso di cioccolato.

Porre la camicia di cioccolato colorata a cristallizzare.

CARAMELLO SPEZIATO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL	g 70
GLUCOSIO	g 30
SPEZIE - CAFFÈ MACINATO	g 1-2

PREPARAZIONE

Scaldare tutti gli ingredienti in microonde fino al raggiungimento dei 40°C.

Mescolare bene e far raffreddare fino al raggiungimento di 28°C.

RIPIENO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CLASSIC - 100	g	
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - SCIOLTO A 45°C	g	30

PREPARAZIONE

Miscelare gli ingredienti con una spatola e utilizzare a 26°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire la camicia di cioccolato per metà con il caramello speziato.

Terminare la farcitura con il ripieno croccante, lasciando 2mm dal bordo della pralina.

Porre la pralina a cristallizzare e , quando sarà totalmente cristallizzata, chiuderla con il SINFONIA temperato.

Una volta che la pralina sarà totalmente cristallizzata potrà essere rimossa dallo stampo.

Queste dosi sono suficenti a realizzare uno stampo da 30 praline.

RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE