



PRALINA SPEZIATA CROCCANTE GREEN

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

BURRO DI CACAO COLORATO - NERO-SCIOLTO A 45°C

BURRO DI CACAO COLORATO - BIANCO-TEMPERATO A 28°C

BURRO DI CACAO COLORATO - VERDE CHIARO-TEMPERATO A 28°C

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% - TEMPERATO

PREPARAZIONE

- g 100 Miscelare insieme il RENO con il burro di cacao nero. Temperare il tutto a 28°C.
- g 30 Con l'aiuto di una sac à poche versare una goccia di miscela all'interno delle cavità dello
- Q.B. stampo di polycarbonato e immediatamente, utilizzando uno stampo di cioccolato della
- Q.B. stessa dimensione delle praline, applicare una leggera pressione ottenendo un effetto
- Q.B. ramificato.
- Spruzzare l'interno dello stampo con il burro di cacao verde, 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

GLUCOSIO

SPEZIE - CANNELLA IN POLVERE

PREPARAZIONE

- g 70 Scaldare tutti gli ingredienti in microonde fino al raggiungimento dei 40°C.
- g 30 Mescolare bene e far raffreddare fino al raggiungimento di 28°C.
- g 1-2

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP PISTACHE - 100

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - SCiolto A 45°C

g

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 sufficienti a realizzare uno stampo da 30 praline.



RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE