



Mettici il cuore

Pralina per San Valentino

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

ORO ALIMENTARE

BURRO DI CACAO - COLORATO ROSSO, TEMPERATO A 28°C

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - TEMPERATO

PREPARAZIONE

Q.B. Disporre con l'aiuto di una pinzetta dei frammenti d'oro alimentare all'interno dello

Q.B. stampo di polycarbonato.

Q.B. Spruzzare l'interno dello stampo con il burro di cacao e lasciar cristallizzare.

Riempire lo stampo con il cioccolato, farlo vibrare, scolare gli eccessi per realizzare una sottile camicia di cioccolato.

Pulire gli eccessi dallo stampo e lasciar cristallizzare.

GANACHE ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI

MIRROR FRAGOLA - SCALDATO A 45°C

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

BURRO DI CACAO

PREPARAZIONE

g 400 Con frullatore ad immersione emulsionare tutti gli ingredienti senza inglobare aria.

g 200 Utilizzare la ganache a 28°C.

g 20

RIPIENO CROCCANTE AI FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - FUSO A 40°C

PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES

PREPARAZIONE

g 200 Miscelare i due prodotti fino a raggiungere una consistenza omogenea.

g 400 Utilizzare a 28°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire a metà la pralina con la ganache alla fragola.

Porre a cristallizzare fino a indurimento, quindi riempire con il ripieno croccante lasciando un paio di millimetri di spazio.

Porre la pralina a cristallizzare.

Quando il ripieno croccante sarà cristallizzato, chiudere la pralina con il cioccolato temperato.

Attendere che le praline siano completamente cristallizzate prima di rimuoverle dallo stampo.



RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE