



PRALINA PORTO

PRALINA CARATTERIZZATA DAL FAMOSO LIQUORE PORTOGHESE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA FONDENTE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 58% - TEMPERATO

PREPARAZIONE

- Q.B. Riempire uno stampo di polycarbonato con RENO CONCERTO FONDENTE 58% temperato.
- Sbattere lo stampo in modo da rimuovere bolle d'aria.
- Dopo qualche secondo capovolgere lo stampo per rimuovere il cioccolato in eccesso e realizzare una sottile camicia di cioccolato
- Rimuovere gli eccessi e porre a cristallizzare.

GANACHE AL PORTO

INGREDIENTI

RENO CONCERTO BIANCO 31,50% - FUSO A 45°C

PANNA 35% M.G. - A TEMPERATURA AMBIENTE

VINO PORTO

g 650
g 200
g 100-120

PREPARAZIONE

- Versare panna e vino Porto sopra il cioccolato ed emulsionare con frullatore a immersione.
- Terminare l'emulsione quando la ganache risulterà omogenea.
- Utilizzare a 28°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire le camicie di cioccolato con la ganache al Porto.

Porre a cristallizzare fino a completo indurimento della ganache.

Chiudere le praline con RENO CONCERTO FONDENTE 58% temperato e porre a cristallizzare.

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