



## PRALINA ALLA CAMOMILLA E ACETO BALSAMICO

GUSTOSA PRALINA CON DOPPIA GANACHE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### GANACHE ALLA CAMOMILLA

#### INGREDIENTI

RENO CONCERTO BIANCO 31,50%

PANNA 35% M.G. - SCALDATA A 80°C

BURRO 82% M.G. - A TEMPERATURA AMBIENTE

CAMOMILLA IN BUSTINA

#### PREPARAZIONE

- g 500 Lasciare per 5 minuti la camomilla in infusione con la panna.
- g 300 Strizzare la camomilla e, se necessario, reintegrare la panna mancante.
- g 60 Versare la panna sul cioccolato e con un frullatore a immersione emulsionare per formare una ganache.
- g 10 Quando la ganache avrà raggiunto i 35°C, aggiungere il burro ed emulsionare ulteriormente.
- Utilizzare la ganache a 28°C.

### GANACHE ALL'ACETO BALSAMICO

#### INGREDIENTI

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

PANNA 35% M.G. - A TEMPERATURA AMBIENTE

ACETO BALSAMICO

#### PREPARAZIONE

- g 500 Versare i liquidi sull'cioccolato ed emulsionare con frullatore ad immersione, fino ad ottenere una ganache liscia ed omogenea.
- g 300
- g 40 Utilizzare a 28°C.

## COPERTURA

---

### INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 58% - TEMPERATO

Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Riempire delle boules di cioccolato fondente con entrambe le ganache.

Porre in frigorifero a cristallizzare.

Chiudere le boules con del cioccolato fondente e, quando sarà cristallizzato, ricoprirle con ulteriore cioccolato temperato.

Decorare le boules con dei dischi di cioccolato temperato serigrafato.