



PRALINA CARAMEL BURRO SALATO

GUSTOSA PRALINA RIPIENA DI GANACHE AL CARAMELLO SALATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

RENO CONCERTO LATTE 34% - TEMPERATO

PREPARAZIONE

- Q.B. Realizzare una sottile camicia di cioccolato con RENO CONCERTO LATTE 34%.
Sbattere lo stampo in modo da rimuovere bolle d'aria e capovolgere per rimuovere il cioccolato in eccesso.
Rimuovere gli eccessi e porre a cristallizzare.

GANACHE AL CARAMELLO

INGREDIENTI

RENO CONCERTO LATTE 34%
RENO CONCERTO FONDENTE 64%
MIRROR CARAMEL - SCALDATO A 50°C
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
SALE

PREPARAZIONE

- g 150 Unire i cioccolati e il sale al MIRROR CARAMEL, quindi emulsionare con un frullatore
g 100 ad immersione.
g 350 Quando la ganache avrà raggiunto i 35°C, unire il burro ed emulsionare
g 30 ulteriormente.
g 2 Far raffreddare il composto a 28°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire le camicie di cioccolato con la ganache al caramello salato, porre a cristallizzare.

Chiudere le camicie con RENO CONCERTO LATTE 34% temperato e mettere a cristallizzare.

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