

PRALINA AL MANDARINO

PRALINA CON GANACHE AL GUSTO FRUTTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

RENO CONCERTO BIANCO 31,50% - TEMPERATO	Q.B.

PREPARAZIONE

Riempire uno stampo di policarbonato con RENO CONCERTO BIANCO 31.5% 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 MANDARINO

INGREDIENTI

WONDERCHOC WHITE	g 1000
RENO CONCERTO BIANCO 31,50% - FUSO A 45°C	g 200
JOYPASTE MANDARINO	g 170

PREPARAZIONE

Miscelare WONDERCHOC WHITE al cioccolato finchè i due ingredienti non saranno completamente omogeneizzati.

Aggiungere JOYPASTE MANDARINO e miscelare.

Utilizzare a 28°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire le camicie di cioccolato con la ganache al mandarino.

Porre a cristallizzare fino a completo indurimento.

Chiudere le praline con RENO CONCERTO BIANCO 31.5% temperato.

Porre a cristallizzare completamente prima di rimuovere le praline dallo stampo.