

FRENCH KISS

PRALINA CELEBRATIVA DEL CENTENARIO DI IRCA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

POLVERE ALIMENTARE GLITTER - COLOR ORO	Q.B.
BURRO DI CACAO - COLORATO LILLA, TEMPERATO A 28°C	Q.B.
RENO CONCERTO FONDENTE 64% - TEMPERATO	Q.B.

PREPARAZIONE

Spolverare lo stampo di policarbonato con la polvere alimentare, poi battere lo stampo per rimuovere gli eccessi.

Schizzare lo stampo con il burro di cacao lilla, far pre-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 LAVANDA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - SCALDATA A 60°C	g 250
FIORI DI LAVANDA ESSICCATA	g 15
JOYPASTE CREMA BRULEE - STEMPERATA NELLA PANNA	g 60
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - FUSO A 40°C	g 500

PREPARAZIONE

Mettere i fiori di lavanda in infusione nella panna.

Quando l'infusione sarà intorno ai 20°C filtrare la panna sopra al cioccolato ed emulsionare con un frullatre ad immersione per ottenere una ganache.

Utilizzare la ganache a 28°C.

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL - SCALDATO A 30°C	Q.B.

PREPARAZIONE

Stendere finemente il prodotto tra due fogli di carta forno.

Porre il DELICRISP in frigorifero per farlo indurire, poi utilizzare un coppa pasta per ritagliare dei dischetti.

Lasciarli in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire le camicie di cioccolato per 2/3 con la ganache, inserire il disco di ripieno croccante e porre a cristallizzare.

Chiudere le camicie con il cioccolato, mettere a cristallizzare.

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



RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE