JOY

PRALINA CELEBRATIVA DEL CENTENARIO DI IRCA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 64% - TEMPERATO	Q.B.
RENO CONCERTO LATTE 34% - TEMPERATO	Q.B.
BURRO DI CACAO - COLORATO ARANCIONE , TEMPERATO 28°C	Q.B.

PREPARAZIONE

Realizzare con un cornetto di carta forno dei pois di cioccolato fondente all'interno dello stampo di policarbonato, farli cristallizzare.

Spruzzare lo stampo di burro di cacao arancione utilizzando un compressore e con una raspa rimuovere gli eccessi.

Riempire lo stampo con il cioccolato al latte, farlo vibrare, scolare gli eccessi per realizzare una sottile camicia di cioccolato.

Pulire gli eccessi dallo stampo e lasciar cristallizzare.

GANACHE ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

NOCCIOLATA ICE PREMIUM	g 600
RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27% - FUSO A 40°C	g 450
GRANELLA DI NOCCIOLA	g 300

PREPARAZIONE

Miscelare insieme gli ingredienti fino ad ottenere una consistenza omogenea.

Utilizzare a 28°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire le camicie con la ganache alla nocciola.

Porre a cristallizzare il ripieno e successivamente chiudere lo stampo con il cioccolato temperato.

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

RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE