



## MATRIOSKA

PRALINA FONDENTE CON GANACHE ALCOLICA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### CAMICIA ESTERNA

---

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%  
BURRO DI CACAO COLORATO  
COLORE IDROALCOLICO ORO

#### PREPARAZIONE

Q.B. In uno stampo di polycarbonato refrigerato a 18°C realizzare un effetto striato utilizzando  
Q.B. del colore idroalcolico oro, rimuovere gli eccessi e attendere che l'alcol evapori  
Q.B. totalmente.  
Spruzzare lo stampo con l'ausilio di un compressore con del burro di cacao nero  
temperato a 28°C, rimuovere gli eccessi e far cristallizzare.  
Una volta cristallizzato realizzare una camicia di cioccolato utilizzando SINFONIA  
CIOCCOLATO FONDENTE 68% temperato.

### CREMINO ALLA VODKA

---

#### INGREDIENTI

VODKA  
PANNA 35% M.G. - LIQUIDA  
GLUCOSIO  
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

#### PREPARAZIONE

g 60 Portare a bollore la panna insieme al glucosio, una volta pronta versarla sopra SINFONIA  
g 200 CIOCCOLATO FONDENTE 68% ed emulsionare con l'ausilio di un frullatore ad  
g 10 immersione.  
g 150 Sempre emulsionando versare a filo la vodka.  
Porre il cremino a raffreddare fino al raggiungimento di 28°C.

## CAMICIA ALLA NOCE

---

### INGREDIENTI

JOYPASTE NOCE

g 20

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE

g 200

### PREPARAZIONE

Fondere in microonde CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE a 32°C, aggiungere JOYPASTE NOCE e frullare fino ad ottenere una crema perfettamente liscia.

### COMPOSIZIONE FINALE

Colare il CHOCOSMART aromatizzato nella camicia di cioccolato, vibrare leggermente e poi capovolgere immediatamente lo stampo rimuovendo il chocosmart in eccesso.

Rimuovere gli eccessi di CHOCOSMART e realizzare una seconda camicia di SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% temperato.

Lasciar cristallizzare il cioccolato quindi riempire la pralina con il cremino alla vodka.

Una volta che il ripieno sarà cristallizzato chiudere la pralina con SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% temperato.

Attendere che la pralina sia completamente cristallizzata prima di rimuoverla dallo stampo.



RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE