

HANSEL & GRETEL

PRALINA AL CIOCCOLATO FONDENTE CON DOPPIA FARCITURA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76%	Q.B.
BURRO DI CACAO COLORATO	Q.B.

PREPARAZIONE

In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C schizzare delle gocce di burro di cacao nero temperato a 28°C, rimuovere gli eccessi e far cristallizzare.
Spruzzare lo stampo con l'ausilio di un compressore con del burro di cacao rosso temperato a 28°C, rimuovere gli eccessi e far cristallizzare rimuovere gli eccessi e far cristallizzare.
Una volta cristallizzato realizzare una camicia di cioccolato utilizzando SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76% temperato.

GANACHE ALLA PANNA COTTA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - LIQUIDA	g 60
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - FUSO A 40-45°C	g 125
JOYPASTE PANNA COTTA	g 10

PREPARAZIONE

Dissolvere nella panna JOYPASTE PANNA COTTA e versare sopra SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 40/42 34%.
Emulsionare rapidamente con l'ausilio di una leccapentole, senza inglobare aria.
Utilizzare la ganache alla temperatura di 28°C e riempire la pralina per metà.
Porre raffreddare fino a completa cristallizzazione.

GANACHE ALL'AMARENA

INGREDIENTI

JOYFRUIT AMARENA	g 70
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76%	g 50
PANNA 35% M.G. - LIQUIDA	g 10

PREPARAZIONE

Scaldare a 60°C JOYFRUIT AMARENA con la panna, frullare leggermente con un frullatore ad immersione .

Aggiungere SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76% ed emulsionare con l’ausilio di una leccapentole.

Usare la ganache così ottenuta alla temperatura di 28°C per riempire lo stampo.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta che la seconda ganache sarà completamente cristallizzata chiudere la pralina con SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76% temperato.

Attendere la completa cristallizzazione della pralina prima di rimuoverla dallo stampo.



RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE