



CREMINO

chef Livello intermedio

RIVISITAZIONE DI UN CLASSICO DELLA PRALINERIA ITALIANA

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

RENO CONCERTO FONDENTE 64%

BURRO DI CACAO

PREPARAZIONE

- qb In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C realizzare delle striature con del SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 40/42 e del SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% temperato, rimuovere gli eccessi e far cristallizzare.
- qb Spruzzare lo stampo con l'ausilio di un compressore con una miscela 50/50 di burro di cacao e RENO CONCERTO FONDENTE 64% temperato a 28°C, rimuovere gli eccessi e far cristallizzare.
Una volta cristallizzato, realizzare una camicia di cioccolato utilizzando RENO CONCERTO FONDENTE 64% temperato.

CREMINO ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO

NOCCIOLATA BIANCA

PREPARAZIONE

- 100g Fondere SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO e miscelare alla NOCCIOLATA BIANCA usando una leccapentole.
- 70g Utilizzare il cremino alla temperatura di 28°C e riempire la pralina per metà.
Porre raffreddare fino a completa cristallizzazione.

CREMINO AL GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTI

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE
PRALINE AMANDE NOISETTE

PREPARAZIONE

100g Fondere SINFONIA GIANDUIA FONDENTE e miscelare alla PRALIN
70g AMANDE NOISETTE usando una leccapentole.
Utilizzare il cremino così ottenuto alla temperatura di 28°C per riempire lo stampo.

Composizione finale

Una volta che il secondo cremino sarà completamente cristallizzato chiudere la pralina con RENO CONCERTO FONDENTE 64% temperato. Attendere la completa cristallizzazione della pralina prima di rimuoverla dallo stampo.