

# **CREMINO**

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**

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.

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**

Fondere SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO e miscelare alla NOCCIOLATA BIANCA usando una leccapentole.

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**

Fondere SINFONIA GIANDUIA FONDENTE e miscelare alla PRALIN 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.