



CREMINO

🏠 Livello intermedio

RIVISITAZIONE DI UN CLASSICO DELLA PRALINERIA ITALIANA

CAMICIA ESTERNA

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%
RENO CONCERTO FONDENTE 64%
BURRO DI CACAO

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.
qb Una volta cristallizzato, realizzare una camicia di cioccolato utilizzando RENO CONCERTO FONDENTE 64% temperato.

CREMINO ALLA NOCCIOLA

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO
NOCCIOLATA BIANCA

100g Fondere SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO e
70g 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

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE
PRALINE AMANDE NOISETTE

100g
70g

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.



Extraordinary
made simple.