



# PRALINA ZABAIONE

chef Livello intermedio

GUSTOSA PRALINA PROFUMATA AL MARSALA

## CAMICIA ESTERNA

### INGREDIENTI

RENO CONCERTO BIANCO 31,50% - temperato  
RENO CONCERTO FONDENTE 58% - temperato

### PREPARAZIONE

"Sporcare" l'interno dello stampo di policarbonato con RENO CONCERTO FONDENTE 58%, quindi procedere realizzando una sottile camicia di cioccolato con RENO CONCERTO BIANCO 31.5%. Rimuovere gli eccessi e porre a cristallizzare.

## GANACHE ALLA ZABAIONE

### INGREDIENTI

RENO CONCERTO BIANCO 31,50%  
panna 35% m.g.  
PASTA ZABAIONE

### PREPARAZIONE

1000g Portare a bollire panna e PASTA ZABAIONE, versare sopra il cioccolato ed emulsionare con frullatore ad immersione.  
400g Utilizzare alla temperatura di 28°C.

## Composizione finale

Farcire le camicie di cioccolato con la ganache e porre a cristallizzare fino a completo indurimento. Una volta cristallizzata la ganache, chiudere le praline con RENO CONCERTO BIANCO 31.5% temperato. Attendere che sia completamente cristallizzato prima di rimuovere le praline dallo stampo