

# PRALINA ZABAIONE

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%. R???imuovere 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 bollore panna e PASTA ZABAIONE, versare sopra il cioccolato ed
 400g emulsionare con frullatore ad immersione.
 350g 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 pralina con RENO CONCERTO BIANCO 31.5% temperato. Attendere che sia completamente cristallizato prima di rimuovere le praline dallo stampo