



PRALINA ZABAIONE

🏠 Livello intermedio

GUSTOSA PRALINA PROFUMATA AL MARSALA

CAMICIA ESTERNA

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

qb

"Sporcare" l'interno dello stampo di polycarbonato 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.

qb

GANACHE ALLA ZABAIONE

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

1000g

400g

350g

Portare a bollore panna e PASTA ZABAIONE, versare
sopra il cioccolato ed emulsionare con frullatore ad
immersione.
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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.