



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 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.

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
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 praline con RENO CONCERTO BIANCO 31.5% temperato.
Attendere che sia completamente cristallizzato prima di rimuovere le praline dallo stampo