

PRALINA ZABAIONE

Livello intermedio

GUSTOSA PRALINA PROFUMATA AL MARSALA

CAMICIA ESTERNA

RENO CONCERTO BIANCO 31,50% - temperato	qb	"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.
RENO CONCERTO FONDENTE 58% - temperato	qb	

GANACHE ALLA ZABAIONE

RENO CONCERTO BIANCO 31,50%	1000g	Portare a bollore panna e PASTA ZABAIONE, versare sopra il cioccolato ed emulsionare con frullatore ad immersione. Utilizzare alla temperatura di 28°C.
panna 35% m.g.	400g	
PASTA ZABAIONE	350g	

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

irca GROUP
Extraordinary made simple.