



PRALINA CIOCCOLATO E CASSIS

chef Livello intermedio

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - COLORATO ROSSO,
TEMPERATO A 28°C

BURRO DI CACAO - COLORATO BIANCO,
TEMPERATO A 28°C

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

PREPARAZIONE

- In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C, realizzare dei movimenti circolari con il burro di cacao rosso, con l'ausilio di un compressore e un aerografo e successivamente far cristallizzare.
- qb Spruzzare tutto lo stampo con il burro di cacao bianco, pulire gli eccessi e far cristallizzare.
- Una volta cristallizzato realizzare una camicia di cioccolato utilizzando Sinfonia Cioccolato Latte 38%, pulire l'eccesso di cioccolato e far cristallizzare.

GANACHE AL CASSIS

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%
purea di frutti rossi - CASSIS RAVIFRUIT
succo di limone - RAVIFRUIT

GLUCOSIO

destrosio

LEVOSUCROL

burro vaccino anidro

PREPARAZIONE

- 200g Portare i liquidi con gli zuccheri a 38-40°C.
- 150g Sciogliere il Sinfonia Cioccolato Latte 38% a 45°C, aggiungere i liquidi e zuccheri, quindi emulsionare ed infine aggiungere il burro chiarificato.
- 50g Versare il composto in uno stampo ad una temperatura di 30°C e lasciare cristallizzare per almeno 24 ore a 16-18 °C.
- 40g
- 12g

Composizione finale

Procedere quindi alla farcitura realizzando uno strato di Frutta in crema mirtillo ed uno di Ganache al Cassis.
Chiudere con il Sinfonia Cioccolato Latte 38%.



RICETTA CREATA DA:
FRANCESCO MAGGIO
CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE