

# PRALINA CIOCCOLATO E CASSIS

Livello intermedio




RICETTA CREATA DA:

**Francesco Maggio**

Cioccolatiere e Pasticciere


## CAMICIA ESTERNA

| | |
|---|---|
| BURRO DI CACAO - COLORATO ROSSO, TEMPERATO A 28°C | qb |
| BURRO DI CACAO - COLORATO BIANCO, TEMPERATO A 28°C | qb |
| SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% | |

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.
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

| | |
|---|---|
| SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% | 200g |
| purea di frutti rossi - CASSIS RAVIFRUIT | 150g |
| succo di limone - RAVIFRUIT | |
| GLUCOSIO | 50g |
| destrosio | 40g |
| LEVOSUCROL | 40g |
| burro vaccino anidro | 12g |

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

## 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%.


irca GROUP Extraordinary made simple.