



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

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

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

qb

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

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

GLUCOSIO

destrosio

LEVOSUCROL

burro vaccino anidro

200g

150g

50g

40g

40g

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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%.



Extraordinary
made simple.