



PRALINA CARRELLATA PESTO DI NOCCIOLA

chef Livello intermedio

CREMINO

INGREDIENTI

RENO X BIANCO 28%

[JOYPASTE PESTO DI NOCCIOLA ITALIA](#)

PREPARAZIONE

500g Temperare il cioccolato a 28-29°C.

500g Unire la joypaste pesto di nocciola e miscelare.

Riempire gli stampi in silicone e lasciar cristallizzare.

Una volta cristallizzato chablonare il cremino ancora nello stampo, lasciar cristallizzare.

Sformare dallo stampo.

COPERTURA

INGREDIENTI

RENO X FONDENTE 54,5%
Alcool puro - ALIMENTARE
colorante - METALLIZZATO RAME

PREPARAZIONE

- qb Miscelare l'alcool con il colorante rame.
- qb Temperare il cioccolato a 31°C.
- qb Coprire il cremino con il cioccolato.
Con l'aiuto di un acetato formare delle righe sulla pralina con la miscela di alcool.



RICETTA CREATATA DA:

MIRKO SCARANI

PASTICCiere