

PRALINA CARRELLATA PESTO DI NOCCIOLA

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

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



RICETTA CREATA DA: MIRKO SCARANI PASTICCIERE