



PRALINA CARRELLATA PESTO DI NOCCIOLA

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Mirko Scarani
Pasticciere

CREMINO

RENO X BIANCO 28%

JOYPASTE PESTO DI NOCCIOLA ITALIA

500g

500g

Temperare il cioccolato a 28-29°C.

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

RENO X FONDENTE 54,5%

Alcool puro - ALIMENTARE

colorante - METALLIZZATO RAME

qb

qb

qb

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.