



BACIO DI FUOCO

chef Livello intermedio

Pralina piccante

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - temperato

PREPARAZIONE

Realizzare la camicia di cioccolato utilizzando il SINFONIA, riempiendo lo stampo, vibrando e rimuovendo l'eccesso di cioccolato.
Porre la camicia di cioccolato colorata a cristallizzare.

CARAMELLO PICCANTE

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL

GLUCOSIO

spezie - peperoncino in fiocchi

PREPARAZIONE

140g Scaldare tutti gli ingredienti in microonde fino al raggiungimento dei 40°C.
60g Mescolare bene e far raffreddare fino al raggiungimento di 28°C.
4g

CREMINO ALL'ARACHIDE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

JOYPASTE NOCCIOLINA

PREPARAZIONE

330g Miscelare i due prodotti fino a raggiungere una consistenza omogenea.
270g Utilizzare a 28°C.

Composizione finale

Riempire la camicia di cioccolato per metà con il caramello speziato.

Terminare la farcitura con il cremino, lasciando 2mm dal bordo della pralina.

Porre la pralina a cristallizzare e , quando sarà totalmente cristallizzata, chiuderla con il SINFONIA temperato.

Una volta che la pralina sarà totalmente cristallizzata potrà essere rimossa dallo stampo.