

BACIO DI FUOCO

Livello intermedio

Pralina piccante

CAMICIA ESTERNA

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - temperato	qb	Realizzare la camicia di cioccolato utilizzando il SINFONIA, riempiendo lo stampo, vibrandolo e rimuovendo l'eccesso di cioccolato. Porre la camicia di cioccolato colorata a cristallizzare.

CARAMELLO PICCANTE

TOFFEE D'OR CARAMEL	140g	Scaldare tutti gli ingredienti in microonde fino al raggiungimento dei 40°C. Mescolare bene e far raffreddare fino al raggiungimento di 28°C.
GLUCOSIO	60g	
spezie - peperoncino in fiocchi	4g	

CREMINO ALL'ARACHIDE

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	330g	Miscelare i due prodotti fino a raggiungere una consistenza omogenea. Utilizzare a 28°C.
JOYPASTE NOCCIOLINA	270g	

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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.