



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 CAMEL
GLUCOSIO
spezie - peperoncino in fiocchi

140g

60g

4g

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

CREMINO ALL'ARACHIDE

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%
JOYPASTE NOCCIOLINA

330g

270g

Miscelare i due prodotti fino a raggiungere una consistenza omogenea. 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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.