

# PRALINA TROPICAL

Livello intermedio

GUSTOSI BICCHIERINI DI CIOCCOLATO DAL RIPIENO TROPICALE

## **CAMICIA ESTERNA**

#### INGREDIENTI

MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75% - temperato

#### PREPARAZIONE

Riempire uno stampo di policarbonato, con forma di bicchierino, con MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75% temperato. Sbattere lo stampo in modo da rimuovere bolle d'aria. Dopo qualche secondo capovolgere lo stampo per rimuovere il cioccolato in eccesso e realizzare una sottile camicia di cioccolato. R???imuovere gli eccessi e porre a cristallizzare.

## **GELIFICATO TROPICALE**

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO
LILLY NEUTRO
acqua

#### PREPARAZIONE

500g Frullare insieme tutti gli ingredienti fino ad ottenere una massa priva di 150g grumi. 100g

## RIPIENO CROCCANTE AL COCCO

#### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP COCONTY

200g **PREPARAZIONE** 

Miscelare insieme gli ingredienti, fino ad ottenere una consistenza omogenea. Utilizzare a 28°C.

## **Composizione finale**

Sformare i bicchierini di cioccolato.

Farcirli per metà con il gelificato, ancora liquido, e metterli in frigorifero finchè il gelificato non sarà duro. Chiudere la pralina con il croccante al cocco, decorare a piacere e porre in frigorifero fino a totale indurimento.