



# PRALINA TROPICAL

chef 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 qb 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.  
Rimuovere 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

## RIPENO CROCCANTE AL COCCO

---

### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP COCONUT  
CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE - scaldato a  
32°C

### PREPARAZIONE

800g Miscelare insieme gli ingredienti, fino ad ottenere una consistenza omogenea.  
200g Utilizzare a 28°C.

## Composizione finale

---

Sformare i bicchierini di cioccolato.

Farcirli per metà con il gelificato, ancora liquido, e metterli in frigorifero finché il gelificato non sarà duro.

Chiudere la pralina con il croccante al cocco, decorare a piacere e porre in frigorifero fino a totale indurimento.