

PRALINA TROPICAL

Livello intermedio

GUSTOSI BICCHIERINI DI CIOCCOLATO DAL RIPIENO TROPICALE

CAMICIA ESTERNA

MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75% - temperato	qb	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

FRUTTIDOR MANGO	500g	Frullare insieme tutti gli ingredienti fino ad ottenere una massa priva di grumi.
LILLY NEUTRO	150g	
acqua	100g	

RIPIENO CROCCANTE AL COCCO

PRALIN DELICRISP COCONTY	800g	Miscelare insieme gli ingredienti, fino ad ottenere una consistenza omogenea. Utilizzare a 28°C.
CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE - scaldato a 32°C	200g	

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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.