



# 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  
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.  
R???imuoovere 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  
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 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.