



PRALINA TROPICAL

👤 Livello intermedio

GUSTOSI BICCHIERINI DI CIOCCOLATO DAL RIPIENO TROPICALE

CAMICIA ESTERNA

MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75% - temperato

qb

Riempire uno stampo di polycarbonato, 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
LILLY NEUTRO
acqua

500g
150g
100g

Frullare insieme tutti gli ingredienti fino ad ottenere una massa priva di grumi.

RIPIENO CROCCANTE AL COCCO

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

800g
200g

Miscelare insieme gli ingredienti, fino ad ottenere una consistenza omogenea.

Utilizzare a 28°C.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.



Extraordinary
made simple.