



1946

👤 Livello avanzato

PRALINA CELEBRATIVA DEL CENTENARIO DI IRCA

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - colorato verde, temperato a 28°C

BURRO DI CACAO - colorato rosso, temperato a 28°C

BURRO DI CACAO - colorato bianco, temperato a 28°C

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - temperato

PREPARAZIONE

- Schizzare lo stampo di policarbonato con l'ausilio di un pennello con burro di cacao verde.
- qb Rimuovere l'eccesso di burro di cacao con una raspa e far pre-cristallizzare.
- qb Con l'ausilio di un pennello e del compressore puntinare l'interno dello stampo con il burro di cacao rosso.
- qb Rimuovere l'eccesso di burro di cacao con una raspa e far pre-cristallizzare.
- qb Con l'ausilio del compressore riempire l'interno dello stampo con il burro di cacao bianco.
- Rimuovere l'eccesso di burro di cacao con una raspa e far cristallizzare.
- Realizzare una sottile camicia di cioccolato, rimuovere l'eccesso dallo stampo e far cristallizzare.

CREMINO AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - temperato
JOYPASTE PISTACCHIO SICILIA

PREPARAZIONE

- 125g Miscelare i due prodotti fino ad avere una consistenza omogenea.
- 70g Utilizzare a 28°C.

CREMINO ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

WONDERCHOC WHITE - scaldato a 30°C

JOYPASTE VANIGLIA BIANCA

PREPARAZIONE

100g Miscelare i due prodotti fino ad avere una consistenza omogenea.

10g Utilizzare a 28°C.

GANACHE AL LAMPONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE - a temperatura ambiente

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - fuso a 40°C

BURRO DI CACAO - fuso a 40°C

PREPARAZIONE

150g Con frullatore ad immersione emulsionare tutti gli ingredienti.

275g Utilizzare a 28°C.

15g

Composizione finale

Farcire le praline per 1/3 con il cremino al pistacchio.

Far cristallizzare il ripieno prima di riempire per un'altro 1/3 con il cremino alla vaniglia.

Far cristallizzare il ripieno prima di terminare l'ultimo 1/3 con la ganache al lampone.

Far cristallizzare e chiudere lo stampo con il cioccolato temperato.

Attendere che le praline siano completamente cristallizzate prima di rimuoverle dallo stampo.