

1946

Livello avanzato

Pralina celebrativa del centenario di Irca.

CAMICIA ESTERNA

Burro di Cacao - colorato verde, temperato a 28°C	qb
Burro di Cacao - colorato rosso, temperato a 28°C	qb
Burro di Cacao - colorato bianco, temperato a 28°C	qb
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - temperato	qb

- Schizzare lo stampo di policarbonato con l'ausilio di un pennello con burro di cacao verde.
- Rimuovere l'eccesso di burro di cacao con una raspa e far pre-cristallizzare.
- Con l'ausilio di un pennello e del compressore puntinare l'interno dello stampo con il burro di cacao rosso.
- Rimuovere l'eccesso di burro di cacao con una raspa e far pre-cristallizzare.
- 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

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - temperato	125g
Joypaste Pistacchio 100%	70g

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

CREMINO ALLA VANIGLIA

Wonderchoc White - scaldato a 30°C	100g
Joypaste Vaniglia Bianca	10g

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

GANACHE AL LAMPONE

Fruttidor Lampone - a temperatura ambiente	150g
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - fuso a 40°C	275g
Burro di Cacao - fuso a 40°C	15g

- Con frullatore ad immersione emulsionare tutti gli ingredienti.
- Utilizzare a 28°C.

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 cristallizate prima di rimuoverle dallo stampo.