



1946

🏠 Livello avanzato

PRALINA CELEBRATIVA DEL CENTENARIO DI IRCA

CAMICIA ESTERNA

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

- qb 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.
- qb Rimuovere l'eccesso di burro di cacao con una raspa e far cristallizzare.
- qb Realizzare una sottile camicia di cioccolato, rimuovere l'eccesso dallo stampo e far cristallizzare.

CREMINO AL PISTACCHIO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% -
temperato

JOYPASTE PISTACCHIO SICILIA

125g

70g

Miscelare i due prodotti fino ad avere una consistenza omogenea.

Utilizzare a 28°C.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

CREMINO ALLA VANIGLIA

WONDERCHOC WHITE - scaldato a
30°C

JOYPASTE VANIGLIA BIANCA

100g

10g

Miscelare i due prodotti fino ad avere una consistenza omogenea.

Utilizzare a 28°C.

GANACHE AL LAMPONE

FRUTTIDOR LAMPONE - a temperatura
ambiente

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% -
fuso a 40°C

BURRO DI CACAO - fuso a 40°C

150g

275g

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 cristallizzate prima di rimuoverle dallo stampo.



Extraordinary
made simple.