

# **MISS AMERICAN PIE**

☐ Livello avanzato

PRALINA AL CIOCCOLATO AL LATTE CON RIPIENO ALLA FRUTTA

## **CAMICIA ESTERNA**

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%

burro di cacao colorato

### **PREPARAZIONE**

In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C schizzare delle gocce burro di cacao bianco temperato a 28°C, pulire gli eccessi e proseguire realizzando delle striature con burro di cacao rosso temperato a 28°C, pulire gli eccessi e far pre cristallizzare.

Spruzzare lo stampo con l'ausilio di un compressore con del burro di cacao blu temperato a 28°C, rimuovere gli eccessi e far cristallizzare totalmente.

Una volta cristallizzato, realizzare una camicia di cioccolato utilizzando SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% temperato.

## **GELATINA ALLA MELA**

#### INGREDIENTI

ROYAL JELLY succo di limone FRUTTIDOR MELA

#### **PREPARAZIONE**

- 200g Portare a bollore ROYAL JELLY insieme al succo di limone in
- 20g microonde.
- Una volta pronta unire al FRUTTIDOR MELA e emulsionare con l'ausilio di un frullatore ad immersione.

  Raffreddare fino al raggiungimento di 28°C.

## **CAMICIA ALLA CANNELLA**

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO

cannella in polvere

PREPARAZIONE

200g Fondere in microonde CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO

a 30°C aggiungere la cannella in polvere e mescolare fino a disperdere omogeneamente la polvere.

## **Composizione finale**

Colare il CHOCOSMART aromatizzato nella camicia di cioccolato, vibrare leggermente e poi capovolgere immediatamente lo stampo rimuovendo il CHOCOSMART.

Raffreddare brevemente e rimuovere gli eccessi di CHOCOSMART.

Farcire con la gelatina di mele e, con l'aiuto di un foglio di acetato spalmato di SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% temperato, chiudere la pralina.

Attendere che la pralina sia completamente cristallizzata prima di rimuoverla dallo stampo.