

MISS AMERICAN PIE

Livello avanzato

PRALINA AL CIOCCOLATO AL LATTE CON RIPIENO ALLA FRUTTA

CAMICIA ESTERNA

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%	qb
burro di cacao colorato	qb

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

ROYAL JELLY	200g
succo di limone	20g
FRUTTIDOR MELA	200g

Portare a bollore ROYAL JELLY insieme al succo di limone in 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

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO	200g	Fondere in microonde CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO a 30°C aggiungere la cannella in polvere e mescolare fino a disperdere omogeneamente la polvere.
cannella in polvere	10g	

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.