

# MISS AMERICAN PIE

👤 Livello avanzato

PRALINA AL CIOCCOLATO AL LATTE CON RIPIENO ALLA FRUTTA



## CAMICIA ESTERNA

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%  
burro di cacao colorato

qb  
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  
succo di limone  
FRUTTIDOR MELA

200g  
20g  
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

cannella in polvere

200g

10g

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.



Extraordinary  
made simple.