



# 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

- qb In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C schizzare
- qb 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 microonde.
- 20g
- 200g 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  
10g 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.