

# **BLU AGATA**

Livello avanzato

PRALINA CON RIPIENO ALLA FRUTTA

## **CAMICIA ESTERNA**

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68% - temperato

BURRO DI CACAO - temperato blu

BURRO DI CACAO - temperato bianco

BURRO DI CACAO - temperato nero

### PREPARAZIONE

Refrigerare uno stampo in policarbonato a 18 ° C.

Versare 1 goccia di burro di cacao bianco, blu e nero, quindi spruzzare solo aria utilizzando un aerografo.

Eliminate l'eccesso di burro di cacao e lasciate cristallizzare.

Creare una camicia di cioccolato utilizzando SINFONIA

FONDENTE 68% temperato, eliminare l'eccesso e lasciar cristallizzare.

## **GANACHE ALLA FRUTTA**

#### INGREDIENTI

panna 35% m.g. - liquida-temperatura ambiente FRUTTIDOR MIRTILLO SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

#### PREPARAZIONE

100g In microonde fondere SINFONIA FONDENTE 56% a 45°C, a parte emulsionare con un frullatore ad immersione panna e FRUTTIDOR,

100q quindi realizzare una ganache.

Colare la ganache alla temperatura di 28°C nello stampo lasciando solo un paio di mm dal bordo dello stampo, quindi porre a cristallizzare.

## Composizione finale

Una volta solidificata la ganache chiudere la pralina con SINFONIA FONDENTE 68% temperato.

Far cristallizzare completamente prima di rimuovere dallo stampo.