

BLU AGATA

Livello avanzato

Pralina con ripieno alla frutta.

CAMICIA ESTERNA

Reno Concerto Fondente 64% - temperato	qb
Burro di Cacao - temperato blu	qb
Burro di Cacao - temperato bianco	qb
Burro di Cacao - temperato nero	qb

- 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

Panna 35% m.g. - liquida-temperatura ambiente	50g
Fruttidor Mirtillo	100g
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	100g

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