



BLU AGATA

🏠 Livello avanzato

PRALINA CON RIPIENO ALLA FRUTTA

CAMICIA ESTERNA

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA
FONDENTE 68% - temperato

BURRO DI CACAO - temperato blu

BURRO DI CACAO - temperato bianco

BURRO DI CACAO - temperato nero

qb

qb

qb

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

FRUTTIDOR MIRTILLO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

50g

100g

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.