



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.

- qb Versare 1 goccia di burro di cacao bianco, blu e nero, quindi spruzzare solo aria utilizzando un aerografo.
- qb Eliminate l'eccesso di burro di cacao e lasciate cristallizzare.
- qb 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

- 50g In microonde fondere SINFONIA FONDENTE 56% a 45°C, a parte
- 100g emulsionare con un frullatore ad immersione panna e FRUTTIDOR, quindi realizzare una ganache.
- 100g 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.