



# BLU AGATA

chef 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

qb 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,

100g 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.