



BLU AGATA

🏠 Livello avanzato

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.
Eliminare l'eccesso di burro di cacao e lasciar
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 - a temperatura
ambiente

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.