



BLU AGATA

chef Livello avanzato

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

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

PREPARAZIONE

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