

BLU AGATA

Livello avanzato

CAMICIA ESTERNA

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68% - temperato	qb
BURRO DI CACAO - temperato blu	qb
BURRO DI CACAO - temperato bianco	qb
BURRO DI CACAO - temperato nero	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	50g
FRUTTIDOR MIRTILLO - a temperatura ambiente	100g
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	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.