



# PRALINA CIOCCOLATO E MIRTILLO

👨🍳 Livello intermedio



**RICETTA CREATA DA:**

Mirko Scarani  
Pasticciere

## CAMICIA

BURRO DI CACAO - COLORATO VIOLA

BURRO DI CACAO - COLORATO ORO

RENO X CIOCCOLATO FONDENTE 54,5%

- qb - Sciogliere il burro di cacao viola a 45°C e temperarlo a 28°C.
- qb - Con l'aiuto di una pistola e compressore spruzzare il burro di cacao temperato su metà stampo di pralina, lasciar cristallizzare a 15°C.
- qb - Sciogliere il burro di cacao oro a 45°C e temperarlo a 28°C.
- Con l'aiuto di una pistola e compressore spruzzare il burro di cacao temperato su metà stampo di pralina, lasciar cristallizzare a 15°C.
- Una volta cristallizzato realizzare una camicia di cioccolato utilizzando RENO X FONDENTE, pulire l'eccesso di cioccolato e far cristallizzare.

## RIPIENO AL MIRTILLO

Frutta in crema Cesarin - Mirtillo

- qb - Con l'aiuto di una sac a poche, realizzare una goccia sul fondo della camicia e lasciar riposare a 18°C per circa 30 minuti.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## RIPIENO FONDENTE

### CHOCOSMART CIOCCOLATO

qb - Fondere il CHOCOSMART FONDENTE a 30°C e farcire le praline lasciando circa 1 mm dal bordo.

## COMPOSIZIONE FINALE

- Far cristallizzare e chiudere lo stampo con il cioccolato RENO X FONDENTE temperato.
- Attendere che le praline siano completamente cristallizzate prima di rimuoverle dallo stampo.



Extraordinary  
made simple.