

PRALINA CIOCCOLATO E MIRTILLO

CAMICIA

INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - COLORATO VIOLA
BURRO DI CACAO - COLORATO ORO
RENO X CIOCCOLATO FONDENTE 54,5%

PREPARAZIONE

- Sciogliere il burro di cacao viola 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.
- 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

INGREDIENTI

Frutta in crema Cesarin - Mirtillo

PREPARAZIONE

- 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.

RIPIENO FONDENTE

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO

PREPARAZIONE

- 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 cristallizate prima di rimuoverle dallo stampo.

