



PRALINE FRANUÍ

chef Livello base

Ricetta per preparare le Praline Franuí.

PREPARAZIONE

INGREDIENTI

[joycream Franuí white](#)

[joycream Franuí milk](#)

[joycouverture extra choc milk](#)

[joycouverture extra choc white](#)

PREPARAZIONE

4g

4g

- Versa il JOYCREAM FRANUÍ WHITE in una vaschetta di acciaio, fino a raggiungere un'altezza di circa 7 mm. Abbatti per circa 20 minuti.
- Versa un secondo strato di variegato JOYCREAM FRANUÍ MILK, sempre di 7 mm, sopra il primo. Abbatti per altri 20 minuti.
- Se necessario, puoi preparare la base il giorno prima e conservarla in freezer a -20 °C.
- Utilizza un porzionatore da 20 mm di diametro per prelevare delle calottine precise. Abbatti per circa 10 minuti.
- Sciogli la JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE e trasferiscila in una ciotola. Immergi le calottine abbattute nella copertura, poi rovesciale su una teglia con carta forno e lascia cristallizzare in vetrina gelato a -13 °C o in pozzetto.
- Segui lo stesso procedimento con la JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC MILK per ottenere il prodotto finito.
- Conserva il prodotto tra -13 °C e -20 °C.
Per una consistenza più strutturata, valuta l'aggiunta del 10% di copertura direttamente nel variegato all'inizio del processo di colatura nella vaschetta.