

PRALINA ALLA BANANA E CARAMELLO

PRALINA DAI SAPORI CONTRASTANTI DI BANANA E CARAMELLO.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
BURRO DI CACAO - COLORATO VERDE, TEMPERATO A 28°C	Q.B.	-Con l'ausilio del compressore spruzzare un lato dello stampo con il burro di cacao verde.
BURRO DI CACAO - COLORATO GIALLO, TEMPERATO A 28°C	Q.B.	-Rimuovere l'eccesso di burro di cacao con una raspa e far cristallizzare.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - TEMPERATO	Q.B.	-Sempre con l'aiuto di un compressore spruzzare il burro di cacao giallo su tutta la superficie della
		prallina.
		-Rimuovere l'eccesso di burro di cacao con una raspa e far cristallizzare.
		-Realizzare una sottile camicia di cioccolato, rimuovere l'eccesso dallo stampo e far cristallizzare.

GANACHE ALLA BANANA E CARAMELLO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - FUSO A 45°C	g 300	-Portare a bollore la panna e il <u>GLUCOSIO</u> .
GLUCOSIO	g 25	-Versare il tutto sopra il cioccolato e mixare tutto con un mixer ad immersione.
JOYPASTE BANOFFEE	g 90	-Aggiungere la <u>JOYPASTE BANOFFEE</u> e mixare ancora.
PANNA 35% M.G.	g 150	-Per ultimo inserire il burro ed emulsionare il tutto.
BURRO 82% M.G.	g 10	-Utilizzare a 28°C.



COMPOSIZIONE FINALE

- -Farcire le praline lasciando circa 1 mm dal bordo con la ganache di banana e caramello.
- -Far cristallizzare e chiudere lo stampo con il cioccolato SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO temperato.
- -Attendere che le praline siano completamente cristallizate prima di rimuoverle dallo stampo.



RICETTA CREATA PER TE DA **MIRKO SCARANI**

PASTICCIERE

