

PRALINA E SNACK FRIZZZI POP PINK

CIOCCOLATINI CON RIPIENO SCOPPIETTANTE AI FRUTTI ROSSI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ 🖫 🖫







CAMICIA ESTERNA

PREPARAZIONE INGREDIENTI

Q.B. SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - TEMPERATO A 28°C Riempire lo stampo con il cioccolato.

Far vibrare e capovolgere lo stampo per rimuovere il cioccolato in eccesso.

Ripulire gli eccessi e porre a cristallizzare.

RIPIENO SCOPPIETTANTE

INGREDIENTI **PREPARAZIONE**

g 200 JOYCREAM FRIZZZI POP PINK Miscelare i due ingredienti.

g 20 SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - FUSO A 45°C

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire le camicie di cioccolato con il ripieno frizzante.

Mettere in frigorifero fino a completo indurimento.

Chiudere lo stampo con SINFONIA BIANCO temperato.

Attendere che la pralina sia totolmente cristallizata prima di rimuoverla dallo stampo.





RICETTA CREATA PER TE DA **Federico Vedani**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

