



PRALINA CARRELLATA PESTO DI NOCCIOLA

CREMINO

INGREDIENTI

RENO X CIOCCOLATO BIANCO 28%

JOYPASTE PESTO DI NOCCIOLA ITALIA

PREPARAZIONE

g 500 Temperare il cioccolato a 28-29°C.

g 500 Unire la joypaste pesto di nocciola e miscelare.

Riempire gli stampi in silicone e lasciar cristallizzare.

Una volta cristallizzato chablonare il cremino ancora nello stampo, lasciar cristallizzare.

Sformare dallo stampo.

COPERTURA

INGREDIENTI

RENO X CIOCCOLATO FONDENTE 54,5%

ALCOOL PURO - ALIMENTARE

COLORANTE - METALLIZZATO RAME

PREPARAZIONE

Q.B. Miscelare l'alcool con il colorante rame.

Q.B. Temperare il cioccolato a 31°C.

Q.B. Coprire il cremino con il cioccolato.

Con l'aiuto di un acetato formare delle righe sulla pralina con la miscela di alcool.



RICETTA CREATA PER TE DA MIRKO SCARANI

PASTICCIERE