# PRALINA CIOCCOLATO E CASSIS

### **CAMICIA ESTERNA**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
BURRO DI CACAO - COLORATO ROSSO, TEMPERATO A 28°C	Q.B.	In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C, realizzare dei movimenti circolari con il burro di
BURRO DI CACAO - COLORATO BIANCO, TEMPERATO A 28°C	Q.B.	cacao rosso, con l'ausilio di un compressore e un aerografo e successivamente far cristallizzare.
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%		Spruzzare tutto lo stampo con il burro di cacao bianco, pulire gli eccessi e far cristallizzare.
		Una volta cristallizzato realizzare una camicia di cioccolato utilizzando Sinfonia Cioccolato Latte 38%
		pulire l'eccesso di cioccolato e far cristallizzare.
RIPIENO AL MIRTILLO		

## INGREDIENTI

FRUTTA IN CREMA CESARIN - MIRTILLO

Q.B.



### **GANACHE AL CASSIS**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%	g 200	Portare i liquidi con gli zuccheri a 38-40°C.
PUREA DI FRUTTI ROSSI - CASSIS RAVIFRUIT	g 150	Sciogliere il Sinfonia Cioccolato Latte 38% a 45°C, aggiungere i liquidi e zuccheri, quindi emulsionare
SUCCO DI LIMONE - RAVIFRUIT		ed infine aggiungere il burro chiarificato.
GLUCOSIO	g 50	Versare il composto in uno stampo ad una temperatura di 30°C e lasciare cristallizzare per almeno
DESTROSIO	g 40	24 ore a 16-18 °C.
LEVOSUCROL	g 40	
BURRO VACCINO ANIDRO	g 12	

#### **COMPOSIZIONE FINALE**

Procedere quindi alla farcitura realizzando uno strato di Frutta in crema mirtillo ed uno di Ganache al Cassis.

Chiudere con il Sinfonia Cioccolato Latte 38%.



### RICETTA CREATA PER TE DA **Francesco Maggio**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

