



## PRALINA AL PISTACCHIO

### CREMOSA PRALINA AL PISTACCHIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### CAMICIA ESTERNA

##### INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE 34% - TEMPERATO

##### PREPARAZIONE

Q.B. Riempire uno stampo di policarbonato con RENO CONCERTO LATTE 34% temperato. Sbattere lo stampo in modo da rimuovere bolle d'aria. Dopo qualche secondo capovolgere lo stampo per rimuovere il cioccolato in eccesso e realizzare una sottile camicia di cioccolato. Rimuovere gli eccessi e porre a cristallizzare.

#### GANACHE AL PISTACCHIO

##### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO - FUSO A 30°C

CHOCOCREAM PISTACCHIO - A TEMPERATURA AMBIENTE

GRANELLA DI PISTACCHIO

POLVERE DI PISTACCHIO

g 1000

g 1000

g 200

g 100

##### PREPARAZIONE

Miscelare assieme tutti gli ingredienti.

Utilizzare la ganache a 28°C.

## COMPOSIZIONE FINALE

Riempire le camicie di cioccolato con la ganache al pistacchio.

Porre a cristallizzare fino a completo indurimento.

Una volta che la ganache sarà cristallizzata chiudere la pralina con il cioccolato temperato.

Attendere che il cioccolato sia completamente cristallizzato prima di sformare le praline.