

JOY

PRALINA CELEBRATIVA DEL CENTENARIO DI IRCA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64% - TEMPERATO
BENO CONCERTO CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE 34% - TEMPERATO

BURRO DI CACAO - COLORATO ARANCIONE, TEMPERATO 28°C

PREPARAZIONE

- Q.B. Realizzare con un cornetto di carta forno dei pois di cioccolato fondente all'interno dello stampo di
- Q.B. policarbonato, farli cristallizzare.
- Q.B. Spruzzare lo stampo di burro di cacao arancione utilizzando un compressore e con una raspa rimuovere gli eccessi.

Riempire lo stampo con il cioccolato al latte, farlo vibrare, scolare gli eccessi per realizzare una sottile camicia di cioccolato.

Pulire gli eccessi dallo stampo e lasciar cristallizzare.

GANACHE ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
NOCCIOLATA ICE PREMIUM	g 600	Miscelare insieme gli ingredienti fino ad ottenere una consistenza omogenea.
RENO CONCERTO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE - FUSO A 40°C	g 450	Utilizzare a 28°C.
GRANELLA DI NOCCIOLA	g 300	



COMPOSIZIONE FINALE

Riempire le camicie con la ganache alla nocciola.

Porre a cristallizzare il ripieno e successivamente chiudere lo stampo con il cioccolato temperato.

Attendere che le praline siano completamente cristallizzate prima di rimuoverle dallo stampo.



RICETTA CREATA PER TE DA **Federico Vedani**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE