

# HANSEL & GRETEL

# PRALINA AL CIOCCOLATO FONDENTE CON DOPPIA FARCITURA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







## **CAMICIA ESTERNA**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 76%	Q.B.	In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C schizzare delle gocce di burro di cacao nero
BURRO DI CACAO COLORATO	Q.B.	temperato a 28°C, rimuovere gli eccessi e far cristallizzare.
		Spruzzare lo stampo con l'ausilio di un compressore con del burro di cacao rosso temperato a 28°C,
		rimuovere gli eccessi e far cristallizzare rimuovere gli eccessi e far cristallizzare.
		Una volta cristallizzato realizzare una camicia di cioccolato utilizzando SINFONIA CIOCCOLATO
		FONDENTE 76% temperato.

#### **GANACHE ALLA PANNA COTTA**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G LIQUIDA	g 60	Dissolvere nella panna JOYPASTE PANNA COTTA e versare sopra SINFONIA CIOCCOLATO
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - FUSO A 40-45°C	g 125	BIANCO 40/42 34%.
JOYPASTE PANNA COTTA	g 10	Emulsionare rapidamente con l'ausilio di una leccapentole, senza inglobare aria.
		Utilizzare la ganache alla temperatura di 28°C e riempire la pralina per metà.
		Porre raffreddare fino a completa cristallizzazione.



#### **GANACHE ALL'AMARENA**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
JOYFRUIT AMARENA	g 70	Scaldare a 60°C JOYFRUIT AMARENA con la panna, frullare leggermente con un frullatore ad
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 76%	g 50	immersione .
PANNA 35% M.G LIQUIDA	g 10	Aggiungere SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76% ed emulsionare con l'ausilio di una
		leccapentole.
		Usare la ganache così ottenuta alla temperatura di 28°C per riempire lo stampo.

#### **COMPOSIZIONE FINALE**

Una volta che la seconda ganache sarà completamente cristallizzata chiudere la pralina con SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76% temperato.

Attendere la completa cristallizzazione della pralina prima di rimuoverla dallo stampo.



## RICETTA CREATA PER TE DA **Federico Vedani**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

