

PRALINA SENSE 2.0 SWEET

UN DOLCE SCIROPPO DI MIELE AI FIORI SELVATICI CON SUCCESSIVO GUSTO DI MORBIDO CIOCCOLATO AL LATTE SEGUITO DA UNA DOLCE INFUSIONE DI ROSMARINO. UN PERFETTO ABBINAMENTO DI SAPOI NATURALI.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







CAMICIA DI CIOCCOLATO FONDENTE

| INGREDIENTI | | PREPARAZIONE |
|----------------------------------|------|---|
| MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72% | Q.B. | -ln uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C spruzzare del burro di cacao colorato giallo |
| | | temperato a 28°C |
| | | -Soffiarlo con aria compressa per ottenere un effetto sfumato |
| | | -Spruzzare del burro di cacao bianco temperato a 28°C |
| | | -Lasciare cristallizzare e formare una camicia di cioccolato fondente MINUETTO MADAGASCAR |
| | | 72% temperato a 31°C |

GANACHE AL MIELE E ROSMARINO

| INGREDIENTI | | PREPARAZIONE |
|----------------------------------|-------|---|
| ACQUA | g 160 | -Scaldare a 40°C l'acqua e mettere il rosmarino in infusione per 2 ore. |
| ROSMARINO TRITATO | g 15 | -Scaldare a 70°C glucosio, miele, zucchero invertito, sale ed acqua al rosmarino |
| GLUCOSIO | g 40 | precedentemente filtrata. |
| ZUCCHERO INVERTITO | g 45 | -Aggiungere MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% e mixare. |
| MIELE | g 100 | -Aggiungere il burro di cacao fuso a bassa temperatura. |
| SALE | g 1 | -Mettere in frigorifero per una notte ed utilizzare il giorno successivo o portare a 30°C massimo |
| MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% | g 450 | ed utilizzare immediatamente. |
| BURRO DI CACAO | g 100 | od danieżało mimodiatamonto. |



STEP 3

| INGREDIENTI | | PREPARAZIONE |
|--|-------|---|
| MIELE - AI FIORI SELVATICI | g 60 | Portare tutti gli ingredienti a 70°C e mettere a raffreddare a temperatura ambiente (preparare il |
| GLUCOSIO | g 40 | giorno prima) |
| SUCCO DI ARANCIA | g 5 | |
| SCORZA D'ARANCIA GRATTUGIATA - ESSICCATA | g 2 | |
| ROSMARINO TRITATO - ESSICCATO | g 0,5 | |

COMPOSIZIONE FINALE

- -Versare sul fondo della camicia una goccia concentrato al miele ai frutti selvatici.
- -Versare la ganache riempiendo quasi completamente lo stampo, se la ganache presa da frigo dovesse risultare troppo densa scaldarla a microonde fino a 28-30°C massimo e miscelarla utilizzando una spatola (no mixer).
- -Mettere in frigorifero fino a cristallizzazione della ganache.
- -Chiudere con cioccolato MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72% temperato a 31°C.

