

BLU AGATA

PRALINA CON RIPIENO ALLA FRUTTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





CAMICIA ESTERNA

| INGREDIENTI | | PREPARAZIONE |
|--|------|--|
| SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68% - TEMPERATO | Q.B. | Refrigerare uno stampo in policarbonato a 18 ° C. |
| BURRO DI CACAO - TEMPERATO BLU | Q.B. | Versare 1 goccia di burro di cacao bianco, blu e nero, quindi spruzzare solo aria utilizzando un |
| BURRO DI CACAO - TEMPERATO BIANCO | Q.B. | aerografo. |
| BURRO DI CACAO - TEMPERATO NERO | Q.B. | Eliminate l'eccesso di burro di cacao e lasciate cristallizzare. |
| | | Creare una camicia di cioccolato utilizzando SINFONIA FONDENTE 68% temperato, eliminare |
| | | l'eccesso e lasciar cristallizzare. |

GANACHE ALLA FRUTTA

| INGREDIENTI | | PREPARAZIONE |
|--|-------|--|
| PANNA 35% M.G LIQUIDA-TEMPERATURA AMBIENTE | g 50 | In microonde fondere SINFONIA FONDENTE 56% a 45°C, a parte emulsionare con un frullatore ad |
| FRUTTIDOR MIRTILLO | g 100 | immersione panna e FRUTTIDOR, quindi realizzare una ganache. |
| SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% | g 100 | Colare la ganache alla temperatura di 28°C nello stampo lasciando solo un paio di mm dal bordo |
| | | dello stampo, quindi porre a cristallizzare. |

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta solidificata la ganache chiudere la pralina con SINFONIA FONDENTE 68% temperato.

Far cristallizzare completamente prima di rimuovere dallo stampo.





RICETTA CREATA PER TE DA **Federico Vedani**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

