



## CREMINO

RIVISITAZIONE DI UN CLASSICO DELLA PRALINERIA ITALIANA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### CAMICIA ESTERNA

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO  
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%  
RENO CONCERTO FONDENTE 64%  
BURRO DI CACAO

#### PREPARAZIONE

- Q.B. In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C realizzare delle striature con del SINFONIA  
Q.B. CIOCCOLATO BIANCO 40/42 e del SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% temperato, rimuovere gli  
Q.B. eccessi e far cristallizzare.  
Q.B. Spruzzare lo stampo con l'ausilio di un compressore con una miscela 50/50 di burro di cacao e  
RENO CONCERTO FONDENTE 64% temperato a 28°C, rimuovere gli eccessi e far cristallizzare.  
Una volta cristallizzato, realizzare una camicia di cioccolato utilizzando RENO CONCERTO  
FONDENTE 64% temperato.

### CREMINO ALLA NOCCIOLA

#### INGREDIENTI

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO  
NOCCIOLATA BIANCA

#### PREPARAZIONE

- g 100 Fondere SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO e miscelare alla NOCCIOLATA BIANCA usando una  
g 70 leccapentole.  
Utilizzare il cremino alla temperatura di 28°C e riempire la pralina per metà.  
Porre raffreddare fino a completa cristallizzazione.

### INGREDIENTI

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE

PRALINE AMANDE NOISETTE

g 100

g 70

### PREPARAZIONE

Fondere SINFONIA GIANDUIA FONDENTE e miscelare alla PRALIN AMANDE NOISETTE usando una leccapentole.

Utilizzare il cremino così ottenuto alla temperatura di 28°C per riempire lo stampo.

### COMPOSIZIONE FINALE

Una volta che il secondo cremino sarà completamente cristallizzato chiudere la pralina con RENO CONCERTO FONDENTE 64% temperato.

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



### RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE