

# PRALINA ALLA NOCCIOLINA

## UNA FANTASTICA PRALINA DAL GUSTO DI ARACHIDE.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





## **CAMICIA ESTERNA**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
BURRO DI CACAO - FUSO A 45/50°C	g 40	-Unire il SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% al BURRO DI CACAO e miscelarli.
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% - FUSO A 45°C	g 60	-Inserire delle gocce di burro di cacao giallo fino al grado di colore desiderato.
BURRO DI CACAO - COLORATO GIALLO, FUSO A 45/50°C	Q.B.	-Temperare il tutto.
BURRO DI CACAO - COLORATO BIANCO, TEMPERATO A 28°C	Q.B.	-Con l'aiuto di un compressore spruzzare il colore ottenuto all'interno dello stampo, pulire gli eccessi
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68% - TEMPERATO	Q.B.	e far cristallizzare.
		-Una volta cristallizzato realizzare una camicia di cioccolato utilizzando SINFONIA CIOCCOLATO
		FONDENTE 68% pulire l'eccesso di cioccolato e far cristallizzare.

#### **GANACHE ALLA NOCCIOLINA**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - FUSO A 45°C	g 300	-Portare a bollore la panna e ilGLUCOSIO.
GLUCOSIO	g 25	-Versare il tutto sopra il cioccolato e mixare tutto con un mixer ad immersione.
JOYPASTE NOCCIOLINA	g 80	-Aggiungere la <u>JOYPASTE NOCCIOLINA</u> e mixare ancora.
PANNA 35% M.G.	g 150	-Per ultimo inserire il burro ed emulsionare il tutto.
BURRO 82% M.G.	g 10	-Utilizzare a 28°/30°C.



#### COMPOSIZIONE FINALE

- -Farcire le praline lasciando circa 1 mm dal bordo con la ganache alla nocciolina.
- -Far cristallizzare e chiudere lo stampo con il cioccolato <u>SINFONIA FONDENTE 68%</u> temperato.
- -Attendere che le praline siano completamente cristallizate prima di rimuoverle dallo stampo.



RICETTA CREATA PER TE DA **MIRKO SCARANI** 

PASTICCIERE

