

PRALINA ALLA PERA

UNA FANTASTICA PRALINA DAL GUSTO DI PERA.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
BURRO DI CACAO - COLORATO NERO, TEMPERATO A 28°C	Q.B.	-In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C, realizzare dei puntini di burro di cacao nero
BURRO DI CACAO - COLORATO ROSSO, TEMPERATO A 28°C	Q.B.	aiutandosi con uno spazzolino, pulire gli eccessi e far precristallizzare.
BURRO DI CACAO - COLORATO GIALLO, TEMPERATO A 28°C	Q.B.	-Spruzzare all'interno dello stampo, con l'ausilio di un compressore e un aerografo, dei piccoli cerchi
BURRO DI CACAO - COLORATO VERDE, TEMPERATO A 28°C	Q.B.	di burro di cacao rosso, e far cristallizzare.
BURRO DI CACAO - COLORATO BIANCO, TEMPERATO A 28°C	Q.B.	-Sempre con l'aiuto del compressore, realizzare delle striature con burro di cacao giallo, pulire gli
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68% - TEMPERATO	Q.B.	eccessi e far cristallizzare.
		-Spruzzare tutto lo stampo con il burro di cacao verde, pulire gli eccessi e far cristallizzare.
		-Per ultimo lo stampo con il burro di cacao bianco, pulire gli eccessi 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 PERA

IN	GREDIENTI		PREPARAZIONE
S	INFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - FUSO A 45°C	g 300	-Portare a bollore la panna e il GLUCOSIO.
G	LUCOSIO	g 25	-Versare il tutto sopra il cioccolato e mixare tutto con un mixer ad immersione.
J	DYPASTE PERA	g 80	-Aggiungere la JOYPASTE PERA e mixare ancora.
P	ANNA 35% M.G.	g 150	-Per ultimo inserire il burro ed emulsionare il tutto.
В	URRO 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 pera.
- -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

