



PRALINA ALLA PERA

UNA FANTASTICA PRALINA DAL GUSTO DI PERA.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - COLORATO NERO, TEMPERATO A 28°C

BURRO DI CACAO - COLORATO ROSSO, TEMPERATO A 28°C

BURRO DI CACAO - COLORATO GIALLO, TEMPERATO A 28°C

BURRO DI CACAO - COLORATO VERDE, TEMPERATO A 28°C

BURRO DI CACAO - COLORATO BIANCO, TEMPERATO A 28°C

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68% - TEMPERATO

PREPARAZIONE

- Q.B. -In uno stampo di polycarbonato refrigerato a 18°C, realizzare dei puntini di burro di cacao nero aiutandosi con uno spazzolino, pulire gli eccessi e far precristallizzare.
- Q.B. -Spruzzare all'interno dello stampo, con l'ausilio di un compressore e un aerografo, dei piccoli cerchi di burro di cacao rosso, e far cristallizzare.
- Q.B. -Sempre con l'aiuto del compressore, realizzare delle striature con burro di cacao giallo, pulire gli eccessi e far cristallizzare.
- Q.B. -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

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - FUSO A 45°C

GLUCOSIO

JOYPASTE PERA

PANNA 35% M.G.

BURRO 82% M.G.

PREPARAZIONE

- g 300 -Portare a bollore la panna e il [GLUCOSIO](#).
- g 25 -Versare il tutto sopra il cioccolato e mixare tutto con un mixer ad immersione.
- g 80 -Aggiungere la [JOYPASTE PERA](#) e mixare ancora.
- g 150 -Per ultimo inserire il burro ed emulsionare il tutto.
- 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 [SINFONIA FONDENTE 68%](#) temperato.
- Attendere che le praline siano completamente cristallizzate prima di rimuoverle dallo stampo.



RICETTA CREATA PER TE DA MIRKO SCARANI

PASTICCIERE