



## PRALINA E SNACK FRIZZZI POP CHOC

### CIOCCOLATINI CON RIPIENO FRIZZANTE CHOC

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### CAMICIA ESTERNA

##### INGREDIENTI

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO - TEMPERATO A 26-28°C

##### PREPARAZIONE

- Q.B. Riempire lo stampo con il cioccolato.  
Far vibrare e capovolgere lo stampo per rimuovere il cioccolato in eccesso.  
Ripulire gli eccessi e porre a cristallizzare.

#### RIPIENO FRIZZANTE

##### INGREDIENTI

JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - FUSO A 45°C

##### PREPARAZIONE

- g 200 Miscelare i due ingredienti.  
g 20

#### COMPOSIZIONE FINALE

Riempire le camicie di cioccolato con il ripieno frizzante.

Mettere in frigorifero fino a completo indurimento.

Chiudere lo stampo con SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO temperato.

Attendere che la pralina sia totalmente cristallizzata prima di rimuoverla dallo stampo.



**RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE