



PRALINA PISTACCHIO TROPICAL

GUSTOSO CIOCCOLATINO DAL GUSTO SORPRENDENTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - TEMPERATO A 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.

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP TROPICAL

PREPARAZIONE

- g 100 Stendere il PRALIN DELICRISP su di un foglio di carta da forno allo spessore di 3mm.
Raffreddare in frigorifero fino a completo indurimento.
Stampare dei dischi leggermente più piccoli del diametro della pralina e conservare in frigorifero.

CREMINO AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

NOBEL PISTACCHIO - FUSO A 40°C

CHOCOCREAM PISTACCHIO

PREPARAZIONE

- g 100 Miscelare i due prodotti.
g 70 Utilizzare il cremino alla temperatura di 28°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire le praline a 3/4 con il cremino al pistacchio.

Insistere il disco di PRALIN DELICRISP e porre a cristallizzare fino a completo indurimento.

Chiudere le praline con il cioccolato temperato.

Attendere la completa cristallizzazione prima di rimuovere le praline dallo stampo.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE