

PRALINA SPEZIATA CROCCANTE COPPER

CONCEPT DI PRALINE RIPIENE DI CARAMELLO FLUIDO SPEZIATO E RIPIENO CROCCANTE.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 52% - FUSO A 45°C	g 100	Miscelare insieme il RENO con il burro di cacao nero. Temperare il tutto a 28°C.
BURRO DI CACAO COLORATO - NERO-SCIOLTO A 45°C	g 30	Con l'aiuto di una sac à poche versare una goccia di miscela all'interno delle cavità dello stampo di
BURRO DI CACAO COLORATO - BIANCO-TEMPERATO A 28°C	Q.B.	policarbonato e immediatamente, utilizzando uno stampo di cioccolato della stessa dimensione delle
BURRO DI CACAO COLORATO - RAME-TEMPERATO A 28°C	Q.B.	praline, applicare una leggera pressione ottenendo un effetto ramificato.
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% - TEMPERATO	Q.B.	Spruzzare l'interno dello stampo con il burro di cacao rame, pulire lo stampo e porre a cristallizzare.
		Successivamente spruzzare l'interno dello stampo con il burro di cacao bianco, pulire lo stampo e
		porre a cristallizzare.
		Realizzare infine la camicia di cioccolato utilizzando il SINFONIA, riempiendo lo stampo, vibrandolo e
		rimuovendo l'eccesso di cioccolato.
		Porre la camicia di cioccolato colorata a cristallizzare.

CARAMELLO SPEZIATO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOFFEE D'OR CARAMEL	g 70	Scaldare tutti gli ingredienti in microonde fino al raggiungimento dei 40°C.
GLUCOSIO	g 30	Mescolare bene e far raffreddare fino al raggiungimento di 28°C.
SPEZIE - CAFFÈ MACINATO	g 1-2	



INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PRALIN DELICRISP CLASSIC - 100	g	Miscelare gli ingredienti con una spatola e utilizzare a 26°C.
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% - SCIOLTO A 45°C	g 30	

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire la camicia di cioccolato per metà con il caramello speziato.

Terminare la farcitura con il ripieno croccante, lasciando 2mm dal bordo della pralina.

Porre la pralina a cristallizzare e , quando sarà totalmente cristallizzata, chiuderla con il SINFONIA temperato.

Una volta che la pralina sarà totalmente cristallizata potrà essere rimossa dallo stampo.

Queste dosi sono suficenti a realizzare uno stampo da 30 praline.



RICETTA CREATA PER TE DA **Federico Vedani**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

