BLU AGATA

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68% - TEMPERATO	Q.B.
BURRO DI CACAO - TEMPERATO BLU	Q.B.
BURRO DI CACAO - TEMPERATO BIANCO	Q.B.
BURRO DI CACAO - TEMPERATO NERO	Q.B.

PREPARAZIONE

Refrigerare uno stampo in policarbonato a 18°C.

Versare 1 goccia di burro di cacao bianco, blu e nero, quindi spruzzare solo aria utilizzando un aerografo.

Eliminare l'eccesso di burro di cacao e lasciar cristallizzare.

Creare una camicia di cioccolato utilizzando SINFONIA FONDENTE 68% temperato, eliminare l'eccesso e lasciar cristallizzare.

GANACHE ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - LIQUIDA, TEMPERATURA AMBIENTE	g 50
FRUTTIDOR MIRTILLO - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 100
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 100

PREPARAZIONE

In microonde fondere SINFONIA FONDENTE 56% a 45°C, a parte emulsionare con un frullatore ad immersione panna e FRUTTIDOR, quindi realizzare una ganache.

Colare la ganache alla temperatura di 28°C nello stampo lasciando solo un paio di mm dal bordo dello stampo, quindi porre a cristallizzare.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta solidificata la ganache, chiudere la pralina con SINFONIA FONDENTE 68% temperato.
Far cristallizzare completamente prima di rimuovere dallo stampo.

RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE