

PRALINA CARAMELLO E PAPAVERO

SCIROPPO AL PAPAVERO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
GLUCOSIO	g 150	Miscelare a freddo tutti gli ingredienti.
ZUCCHERO INVERTITO	g 50	
SEMI DI PAPAVERO - TOSTATI	g 75	

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68% - TEMPERATO	Q.B.	In uno stampo per praline versare una goccia di burro di cacao giallo ed una di cioccolato fondente
BURRO DI CACAO - GIALLO	Q.B.	entrambi temperati, soffiare con aria compressa ed attendere la cristallizzazione.
		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.

RIPIENO AL CARAMELLO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE	Q.B.	Fondere a 29-30°C.



COMPOSIZIONE FINALE

Riempire la camicia di cioccolato fino a metà con lo sciroppo al papavero e mettere in frigorifero per 15 minuti.

Colare poi il ripieno al caramello fino riempire quasi completamente la camicia.

Porre la pralina a cristallizzare e, quando sarà totalmente cristallizzata, chiuderla con SINFONIA FONDENTE 68% temperato.



RICETTA CREATA PER TE DA **MIRKO SCARANI**

PASTICCIERE

