PRALINA CARRELLATA PESTO DI NOCCIOLA

CREMINO

INGREDIENTI

RENO X CIOCCOLATO BIANCO 28%	g 500
JOYPASTE PESTO DI NOCCIOLA ITALIA	g 500

PREPARAZIONE

Temperare il cioccolato a 28-29°C.

Unire la joypaste pesto di nocciola e miscelare.

Riempire gli stampi in silicone e lasciar cristallizzare.

Una volta cristallizzato chablonare il cremino ancora nello stampo, lasciar cristallizzare.

Sformare dallo stampo.

COPERTURA

INGREDIENTI

RENO X CIOCCOLATO FONDENTE 54,5%	Q.B.
ALCOOL PURO - ALIMENTARE	Q.B.
COLORANTE - METALLIZZATO RAME	Q.B.

PREPARAZIONE

Miscelare l'alcool con il colorante rame.

Temperare il cioccolato a 31°C.

Coprire il cremino con il cioccolato.

Con l'aiuto di un acetato formare delle righe sulla pralina con la miscela di alcool.

RICETTA CREATA PER TE DA **MIRKO SCARANI**

PASTICCIERE