



METTICI IL CUORE

PRALINA PER SAN VALENTINO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

ORO ALIMENTARE

BURRO DI CACAO - COLORATO ROSSO, TEMPERATO A 28°C

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - TEMPERATO

PREPARAZIONE

Q.B. Disporre con l'aiuto di una pinzetta dei frammenti d'oro alimentare all'interno dello stampo di

Q.B. polycarbonato.

Q.B. Spruzzare l'interno dello stampo con il burro di cacao e lasciar cristallizzare.

Riempire lo stampo con il cioccolato, farlo vibrare, scolare gli eccessi per realizzare una sottile camicia di cioccolato.

Pulire gli eccessi dallo stampo e lasciar cristallizzare.

GANACHE ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI

MIRROR FRAGOLA - SCALDATO A 45°C

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

BURRO DI CACAO

PREPARAZIONE

g 400 Con frullatore ad immersione emulsionare tutti gli ingredienti senza inglobare aria.

g 200 Utilizzare la ganache a 28°C.

g 20

RIPIENO CROCCANTE AI FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - FUSO A 40°C

PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES

PREPARAZIONE

g 200 Miscelare i due prodotti fino a raggiungere una consistenza omogenea.

g 400 Utilizzare a 28°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire a metà la pralina con la ganache alla fragola.

Porre a cristallizzare fino a indurimento, quindi riempire con il ripieno croccante lasciando un paio di millimetri di spazio.

Porre la pralina a cristallizzare.

Quando il ripieno croccante sarà cristallizzato, chiudere la pralina con il cioccolato temperato.

Attendere che le praline siano completamente cristallizzate prima di rimuoverle dallo stampo.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE