BASTONCINI AL WHISKY

GUSTOSE PRALINE ALCOLICHE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

GANACHE AL WHISKY

INGREDIENTI

PRALINE AMANDE NOISETTE	g 900
PANNA 35% M.G. - A 30°C	g 400
GLUCOSIO - SCALDATO ASSIEME ALLA PANNA	g 100
BURRO DI CACAO - FUSO A 45°C	g 150
WHISKY	g 120
RENO CONCERTO CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE 34% - FUSO A 45°C	g 700

PREPARAZIONE

Emulsionare il cioccolato e il burro di cacao con la panna e il glucosio, fino ad ottenere una ganache lucida.

Aggiungere il Whisky e il pralinato ed emulsionare ulteriormente.

Porre a cristallizzare in frigorifero per almeno 2 ore.

Una volta che la ganache sarà fredda, montarla in planetaria con foglia per qualche minuto a velocità medio bassa, fino ad ottenere una consistenza ottimale.

Dressare con l'ausilio di una sac a poche munita di bocchetta su carta da forno formando delle strisce lunghe tutta la teglia, porre a cristallizzare in frigorifero per almeno 2 ore.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE 34% - TEMPERATO	Q.B.
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 58% - TEMPERATO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Con una chitarra da pralineria tagliate le stecche di ganache in dei bastoncini di 3 cm.

Ricoprire con cioccolato al latte temperato e decorare con strisce di cioccolato fondente temperato.