



BASTONCINI AL WHISKY

GUSTOSE PRALINE ALCOLICHE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



GANACHE AL WHISKY

INGREDIENTI

PRALINE AMANDE NOISETTE

PANNA 35% M.G. - A 30°C

GLUCOSIO - SCALDATO ASSIEME ALLA PANNA

BURRO DI CACAO - FUSO A 45°C

WHISKY

RENO CONCERTO CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE 34% - FUSO A 45°C

PREPARAZIONE

g 900 Emulsionare il cioccolato e il burro di cacao con la panna e il glucosio, fino ad ottenere una ganache lucida.

g 400

g 100 Aggiungere il Whisky e il pralinato ed emulsionare ulteriormente.

g 150

g 120

g 700

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.