

PRALINA ZABAIONE

GUSTOSA PRALINA PROFUMATA AL MARSALA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4% - TEMPERATO	Q.B.	"Sporcare" l'interno dello stampo di policarbonato con RENO CONCERTO FONDENTE
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 58% - TEMPERATO	Q.B.	58%, quindi procedere realizzando una sottile camicia di cioccolato con RENO CONCERTO
		BIANCO 31.5%.
		Rimuovere gli eccessi e porre a cristallizzare.

GANACHE ALLA ZABAIONE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4%	g 1000	Portare a bollore panna e PASTA ZABAIONE, versare sopra il cioccolato ed emulsionare con
PANNA 35% M.G.	g 400	frullatore ad immersione.
PASTA ZABAIONE	g 350	Utilizzare alla temperatura di 28°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire le camicie di cioccolato con la ganache e porre a cristallizzare fino a completo indurimento.

Una volta cristallizzata la ganache, chiudere le pralina con RENO CONCERTO BIANCO 31.5% temperato.

Attendere che sia completamente cristallizato prima di rimuovere le praline dallo stampo



