PRALINA AL PISTACCHIO

CREMOSA PRALINA AL PISTACCHIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

Riempire uno stampo di policarbonato con RENO CONCERTO LATTE 34% temperato.

Sbattere lo stampo in modo da rimuovere bolle d'aria.

Dopo qualche secondo capovolgere lo stampo per rimuovere il cioccolato in eccesso e realizzare una sottile camicia di cioccolato.

Rimuovere gli eccessi e porre a cristallizzare.

GANACHE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO - FUSO A 30°C	g 1000
CHOCOCREAM PISTACCHIO - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 1000
GRANELLA DI PISTACCHIO	g 200
POLVERE DI PISTACCHIO	g 100

PREPARAZIONE

Miscelare assieme tutti gli ingredienti.

Utilizzare la ganche a 28°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire le camicie di cioccolato con la ganache al pistacchio.

Porre a cristallizzare fino a completo indurimento.

Una volta che la ganache sarà cristallizzata chiudere la pralina con il cioccolato temperato.

Attendere che il cioccolato sia completamente cristallizzato prima di sformare le praline.