PRALINA STRUDEL

BICCHIERINO DI CIOCCOLATO RIPIENO DI GANACHE ALLA MELA E CANNELLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 58% - TEMPERATO	Q.B.

PREPARAZIONE

Riempire uno stampo di policarbonato a forma di bicchierino con RENO CONCERTO FONDENTE 58% 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 ALLA MELA

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4%	g 600
POLPA DI MELA VERDE - SCALDATA A 60°C	g 300
SUCCO DI LIMONE - SCALDATO A 60°C	g 25-30
RHUM 70°	g 20
CANNELLA IN POLVERE	g 1

PREPARAZIONE

Emulsionare mela, limone e cannella.

Versare il composto sopra il cioccolato ed emusionare.

Sempre emulsionando, aggiungere il Rhum.

Quando la ganache è pronta raffreddarla fino a 28°C prima di utilizzarla.

COMPOSIZIONE FINALE

Sformare i bicchierini di cioccolato e farcirli con la ganache alla mela.

Chiudere i bicchierini con del RENO CONCERTO FONDENTE 58% oRENO CONCERTO BIANCO 31.5% temperato.

Decorare a piacere.