PRALINA ALLA FRUTTA

PRALINA AL GUSTO FRUTTA OTTENUTA CON I NOSTRI MIRROR

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64% - TEMPERATO	Q.B.

PREPARAZIONE

Riempire uno stampo di policarbonato con RENO CONCERTO FONDENTE 64% temperato

Sbattere lo stampo in modo da rimuovere le 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 FRUTTA

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE 34%	g 50
RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4%	g 200
MIRROR LAMPONE - SCALDATO A 45°C	g 400
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 30

PREPARAZIONE

Emulsionare i cioccolati con il MIRROR.

Quando la ganache avrà raggiunto i 35°C, aggiungere il burro ed emulsionarlo alla ganache.

Usare la ganache a 28°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire le camicie di cioccolato con la ganache alla frutta, porre a cristallizzare.

Chiudere le camicie con RENO CONCERTO FONDENTE 64% temperato, mettere a cristallizzare.

Attendere che la praline siano completamente cristallizate prima di rimuoverle dallo stampo.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

La ganache alla frutta può essere realizzata con tutti i MIRROR alla frutta.