



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

PREPARAZIONE

- Q.B. 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%

RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4%

MIRROR LAMPONE - SCALDATO A 45°C

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

PREPARAZIONE

- g 50 Emulsionare i cioccolati con il MIRROR.
- g 200 Quando la ganache avrà raggiunto i 35°C, aggiungere il burro ed emulsionarlo alla ganache.
- g 400 Usare la ganache a 28°C.
- g 30

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 cristallizzate prima di rimuoverle dallo stampo.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

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