

PRALINA TROPICAL

GUSTOSI BICCHIERINI DI CIOCCOLATO DAL RIPIENO TROPICALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





INGREDIENTI

CAMICIA ESTERNA

MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75% - TEMPERATO

PREPARAZIONE

Q.B. Riempire uno stampo di policarbonato, con forma di bicchierino, con MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75% 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.

GELIFICATO TROPICALE

| INGREDIENTI | | PREPARAZIONE |
|-----------------|-------|---|
| FRUTTIDOR MANGO | g 500 | Frullare insieme tutti gli ingredienti fino ad ottenere una massa priva di grumi. |
| LILLY NEUTRO | g 150 | |
| ACQUA | g 100 | |



RIPIENO CROCCANTE AL COCCO

| INGREDIENTI | | PREPARAZIONE |
|---|-------|---|
| PRALIN DELICRISP COCONTY | g 800 | Miscelare insieme gli ingredienti, fino ad ottenere una consistenza omogenea. |
| CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE - SCALDATO A 32°C | g 200 | Utilizzare a 28°C. |

COMPOSIZIONE FINALE

Sformare i bicchierini di cioccolato.

Farcirli per metà con il gelificato, ancora liquido, e metterli in frigorifero finchè il gelificato non sarà duro.

Chiudere la pralina con il croccante al cocco, decorare a piacere e porre in frigorifero fino a totale indurimento.

