PRALINA AL PISTACCHIO E CIOCCOLATO FONDENTE

PRALINA DA STAMPO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

RIPIENO CROCCANTE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - FUSO A 40°C	g 100
PRALIN DELICRISP PISTACHE	g 400

PREPARAZIONE

Miscelare delicatamente i due prodotti fino ad ottnere una miscela omogenea.

RIPIENO AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO - FUSO A 30°C	g 500

COPERTURA

INGREDIENTI

MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - TEMPERATO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per 1/3 degli stampi di silicone tondi con il CHOCOSMART CIOCCOLATO e porre a cristallizzare a 12-15°C per circa 1 ora.

Riempire con il ripieno croccante al pistacchio e far cristallizzare nuovamente a 12-15°C.

Con spatola formare un leggerissimo strato di cioccolato fondente non temperato sulla superficie di ogni pralina.

Attendere 10 minuti, smodellare e ricoprire con il cioccolato temperato.

Decorare a piacere.