



PRALINA LEMON MERINGA ALLA LIQUIRIZIA

PRALINA CON DOPPIO RIPIENO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - TEMPERATO

PREPARAZIONE

- Q.B. Riempire uno stampo di polycarbonato con SINFONIA BIANCO 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 precristallizzare.

RIPIENO CROCCANTE AL LIMONE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CITRON MERINGUE

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - FUSO A 45°C

PREPARAZIONE

- g 400 Miscelare insieme i due ingredienti.
- g 100 Utilizzare a 30°C.

GANACHE ALLA LIQUIRIZIA

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO - FUSO A 28-30°C

LIQUIRIZIA IN POLVERE

PREPARAZIONE

- g 500 Disperdere la liquirizia in polvere nel CHOCOSMART.
- g 20 Utilizzare a 28°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire le camicie di cioccolato per metà con il ripieno al limone.

Porre a cristallizzare.

Riempire con il secondo ripieno e porre a cristallizzare.

Una volta che le ganache saranno completamente cristallizzate, chiudere le praline con il cioccolato temperato.

Porre a cristallizzare completamente prima di rimuovere le praline dallo stampo.