



ESSENZE ITALIANE

PRALINA CELEBRATIVA DEL CENTENARIO DI IRCA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% - TEMPERATO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - TEMPERATO

PREPARAZIONE

Q.B. Usando un sac à poche, striare l'interno dello stampo in policarbonato con i due cioccolati temperati,

Q.B. riempiendo totalmente lo stampo.

Far vibrare il cioccolato, capovolgere lo stampo e rimuovere gli eccessi.

Far cristallizzare le camicie di cioccolato.

GANACHE ALLA LIQUIRIZIA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - PORTATA A 60°C

JOYPASTE RÉGLISSE/LIQUIRIZIA - SCIOLTA NELLA PANNA

RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64%

PREPARAZIONE

g 250 Emulsionare gli ingredienti con frullatore ad immersione.

g 40 Utilizzare a 28°C.

g 250

CREMINO ALLA MENTA

INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

JOYPASTE MENTA BIANCA

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - TEMPERATO

PREPARAZIONE

g 100 Stemperare con una spatola la pasta aromatizzante nel burro.

g 60 Quindi omogeneizzarla al cioccolato.

g 250 Utilizzare a 28°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire per metà le camicie di cioccolato con la ganache alla liquirizia, porre a cristallizzare.

Quando il primo ripieno sarà cristallizzato riempire lo stampo con il cremino alla menta.

Porre a cristallizzare prima di chiudere con il cioccolato temperato.

Attendere che le praline siano completamente cristallizzate prima di rimuoverle dallo stampo.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE