



## FRENCH KISS

### PRALINA CELEBRATIVA DEL CENTENARIO DI IRCA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### CAMICIA ESTERNA

##### INGREDIENTI

POLVERE ALIMENTARE GLITTER - COLOR ORO  
BURRO DI CACAO - COLORATO LILLA, TEMPERATO A 28°C  
RENO CONCERTO FONDENTE 64% - TEMPERATO

##### PREPARAZIONE

- Q.B. Spolverare lo stampo di policarbonato con la polvere alimentare, poi battere lo stampo per rimuovere gli eccessi.
- Q.B. Schizzare lo stampo con il burro di cacao lilla, far pre-cristallizzare.
- Riempire lo stampo con il cioccolato, farlo vibrare, scolare gli eccessi per realizzare una sottile camicia di cioccolato.
- Pulire gli eccessi dallo stampo e lasciar cristallizzare.

#### GANACHE ALLA LAVANDA

##### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - SCALDATA A 60°C  
FIORI DI LAVANDA ESSICCATA  
JOYPASTE CREMA BRULEE - STEMPERATA NELLA PANNA  
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - FUSO A 40°C

##### PREPARAZIONE

- g 250 Mettere i fiori di lavanda in infusione nella panna.
- g 15 Quando l'infusione sarà intorno ai 20°C filtrare la panna sopra al cioccolato ed emulsionare con un frullatore ad immersione per ottenere una ganache.
- g 60
- g 500 Utilizzare la ganache a 28°C.

### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL - SCALDATO A 30°C

### PREPARAZIONE

- Q.B. Stendere finemente il prodotto tra due fogli di carta forno.
- Porre il DELICRISP in frigorifero per farlo indurire, poi utilizzare un coppa pasta per ritagliare dei dischetti.
- Lasciarli in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

### COMPOSIZIONE FINALE

Riempire le camicie di cioccolato per 2/3 con la ganache, inserire il disco di ripieno croccante e porre a cristallizzare.

Chiudere le camicie con il cioccolato, mettere a cristallizzare.

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



**RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE