

MATRIOSKA

PRALINA FONDENTE CON GANACHE ALCOLICA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%	Q.B.	In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C realizzare un effetto striato utilizzando del colore
BURRO DI CACAO COLORATO	Q.B.	idroalcolico oro, rimuovere gli eccessi e attendere che l'alcol evapori totalmente.
COLORE IDROALCOLICO ORO	Q.B.	Spruzzare lo stampo con l'ausilio di un compressore con del burro di cacao nero temperato a 28°C,
		rimuovere gli eccessi e far cristallizzare.
		Una volta cristallizzato realizzare una camicia di cioccolato utilizzando SINFONIA CIOCCOLATO
		FONDENTE 68% temperato.

CREMINO ALLA VODKA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
VODKA	g 60	Portare a bollore la panna insieme al glucosio, una volta pronta versarla sopra SINFONIA
PANNA 35% M.G LIQUIDA	g 200	CIOCCOLATO FONDENTE 68% ed emulsionare con l'ausilio di un frullatore ad immersione.
GLUCOSIO	g 10	Sempre emulsionando versare a filo la vodka.
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%	g 150	Porre il cremino a raffreddare fino al raggiungimento di 28°C.



INGREDIENTI		PREPARAZIONE
JOYPASTE NOCE	g 20	Fondere in microonde CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE a 32°C, aggiungere JOYPASTE
CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE	g 200	NOCE e frullare fino ad ottenere una crema perfettamente liscia.

COMPOSIZIONE FINALE

Colare il CHOCOSMART aromatizzato nella camicia di cioccolato, vibrare leggermente e poi capovolgere immediatamente lo stampo rimuovendo il chocosmart in eccesso.

Rimuovere gli eccessi di CHOCOSMART e realizzare una seconda camicia di SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% temperato.

Lasciar cristallizzare il cioccolato quindi riempire la pralina con il cremino alla vodka.

Una volta che il ripieno sarà cristallizzato chiudere la pralina con SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% temperato.

Attendere che la pralina sia completamente cristallizzata prima di rimuoverla dallo stampo.



RICETTA CREATA PER TE DA **Federico Vedani**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

