

# KING'S FAVOURITE

## PRALINA AL CIOCCOLATO AL LATTE CON RIPIENO DI CARAMELLO SPEZIATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







### **CAMICIA ESTERNA**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%	Q.B.	In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C realizzare delle striature con burro di cacao
BURRO DI CACAO	Q.B.	arancione temperato a 28°C, pulire gli eccessi e far precristallizzare.
BURRO DI CACAO COLORATO	Q.B.	Spruzzare lo stampo con l'ausilio di un compressore con una miscela 50/50 di burro di cacao e
		SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% temperato a 28°C, rimuovere gli eccessi e far cristallizzare
		totalmente.
		Una volta cristallizzato realizzare una camicia di cioccolato utilizzando SINFONIA CIOCCOLATO
		LATTE 38% temperato.

### **FILLING AL CARAMELLO E CANNELLA**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOFFEE D'OR CARAMEL	g 200	Portare a bollore panna e JOYPASTE CANNELLA in microonde.
JOYPASTE CANNELLA	g 8	Unire al TOFFEE D'OR CARAMEL ed emulsionare con l'ausilio di un frullatore ad immersione.
PANNA 35% M.G LIQUIDA	g 80	Raffreddare fino al raggiungimento di 28°C.



INGREDIENTI		PREPARAZIONE
CHOCOSMART CIOCCOLATO	g 240	Fondere in microonde CHOCOSMART CIOCCOLATO a 30°C, poi aggiungere il DELICRISP.
DELICRISP	g 28	

#### **COMPOSIZIONE FINALE**

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

Raffreddare brevemente e rimuovere gli eccessi di CHOCOSMART.

Farcire con la ganache e porre a cristallizzare.

Chiudere la pralina con SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% temperato.

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



RICETTA CREATA PER TE DA **MIRKO SCARANI** 

PASTICCIERE

