



LE MACARON

PRALINA AL CIOCCOLATO BIANCO RIPIENO DI UNA GANACHE ALLA MANDORLA E LAMPONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
BURRO DI CACAO COLORATO

PREPARAZIONE

- Q.B. In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C schizzare delle gocce di burro di cacao bianco temperato a 28°C, rimuovere gli eccessi e far cristallizzare.
- Q.B. Spruzzare lo stampo con l'ausilio di un compressore con del burro di cacao rosa temperato a 28°C, rimuovere gli eccessi e far cristallizzare.
- Una volta cristallizzato, realizzare una camicia di cioccolato utilizzando SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 40/42 temperato.

GANACHE MANDORLA E LAMPONE

INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM
PANNA 35% M.G. - LIQUIDA
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
JOYPASTE PASTRY LAMPONE

PREPARAZIONE

- g 80 Intiepidire MOGADOR PREMIUM in microonde, a parte portare a bollore la panna.
- g 60 Quando la panna ha raggiunto il bollore aggiungere la JOYPASTE PASTRY LAMPONE, MOGADOR
- g 30 PREMIUM e il cioccolato.
- g 10 Emulsionare il tutto con l'ausilio di un frullatore ad immersione ed utilizzare alla temperatura di 28°C. Lasciar cristallizzare fino a completo indurimento.

COMPOSIZIONE FINALE

Chiudere la pralina con SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 40/42 temperato.

Lasciar cristallizzare completamente prima di sfornare la pralina.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE