



PRALINA CIOCCOLATO E MIRTILLO

CAMICIA

INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - COLORATO VIOLA

BURRO DI CACAO - COLORATO ORO

RENO X CIOCCOLATO FONDENTE 54,5%

PREPARAZIONE

Q.B. - Sciogliere il burro di cacao viola a 45°C e temperarlo a 28°C.

Q.B. - Con l'aiuto di una pistola e compressore spruzzare il burro di cacao temperato su metà stampo di pralina, lasciar cristallizzare a 15°C.

Q.B. - Sciogliere il burro di cacao oro a 45°C e temperarlo a 28°C.

- Con l'aiuto di una pistola e compressore spruzzare il burro di cacao temperato su metà stampo di pralina, lasciar cristallizzare a 15°C.

- Con l'aiuto di una pistola e compressore spruzzare il burro di cacao temperato su metà stampo di pralina, lasciar cristallizzare a 15°C.

- Una volta cristallizzato realizzare una camicia di cioccolato utilizzando RENO X FONDENTE, pulire l'eccesso di cioccolato e far cristallizzare.

RIPIENO AL MIRTILLO

INGREDIENTI

FRUTTA IN CREMA CESARIN - MIRTILLO

PREPARAZIONE

Q.B. - Con l'aiuto di una sac a poche, realizzare una goccia sul fondo della camicia e lasciar riposare a 18°C per circa 30 minuti.

RIPIENO FONDENTE

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO

PREPARAZIONE

Q.B. - Fondere il CHOCOSMART FONDENTE a 30°C e farcire le praline lasciando circa 1 mm dal bordo.

COMPOSIZIONE FINALE

- Far cristallizzare e chiudere lo stampo con il cioccolato RENO X FONDENTE temperato.
- Attendere che le praline siano completamente cristallizzate prima di rimuoverle dallo stampo.



RICETTA CREATA PER TE DA MIRKO SCARANI

PASTICCIERE