PRALINA MANDARINO E COCCO

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - COLORATO NERO, TEMPERATO A 28°C	Q.B.
BURRO DI CACAO - COLORATO ARANCIONE, TEMPERATO A 28°C	Q.B.
SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO	Q.B.

PREPARAZIONE

In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C, realizzare dei puntini di burro di cacao nero aiutandosi con uno spazzolino, pulire gli eccessi e far precristallizzare.

Spruzzare ¼ dello stampo con il burro di cacao nero, con l'ausilio di un compressore e un aerografo, successivamente e far cristallizzare.

Spruzzare tutto lo stampo con il burro di cacao Arancione, pulire gli eccessi e far cristallizzare.

Per ultimo lo stampo con il burro di cacao bianco, pulire gli eccessi e far cristallizzare.

Una volta cristallizzato realizzare una camicia di cioccolato utilizzando Sinfonia Caramel oro pulire l'eccesso di cioccolato e far cristallizzare.

RIPIENO AL MANDARINO

INGREDIENTI

FRUTTA IN CREMA CESARIN - MANDARINO	Q.B.

CREMINO CARAMELLO E COCCO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO	g 250
OLIO DI SEMI	g 30
OLIO DI COCCO	g 75
COCCO RAPÉ	g 20

PREPARAZIONE

Tostare il cocco rapè a 160°C per 10min e successivamente far raffreddare.

Temperare il Sinfonia Caramel oro a 28.5°C. Unire al cioccolato temperato l'olio di riso e il burro di cocco precedentemente sciolto a 24-25°C.

Emulsionare bene con un mixer ed infine aggiungere il cocco rapè tostato.

Dressare negli stampi.

COMPOSIZIONE FINALE

Procedere quindi alla farcitura realizzando uno strato con la frutta in crema Mandarino ed uno di cremino.

Chiudere con il Sinfonia caramel Oro temperato.

RICETTA CREATA PER TE DA **FRANCESCO MAGGIO**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE