



PRALINA CRÈME BRÛLÉE

GUSTOSA PRALINA AL SAPORE DI CRÈME BRÛLÉE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - TEMPERATO

CHOCOSMART CIOCCOLATO - FUSO A 30°C

PREPARAZIONE

- Q.B. Riempire uno stampo di policarbonato con MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% temperato.
- Q.B. Sbattere lo stampo in modo da rimuovere bolle d'aria.
- Dopo qualche secondo capovolgere lo stampo per rimuovere il cioccolato in eccesso e realizzare una sottile camicia di cioccolato
- Rimuovere gli eccessi e porre a precristallizzare.
- Quando il cioccolato si sarà indurito riempire le camicie con il CHOCOSMART, sbattere lo stampo e rimuovere gli eccessi.

RIPIENO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP NOIR - SCALDATO A 30°C

PREPARAZIONE

- Q.B. Stendere finemente il prodotto tra due fogli di carta forno.
- Porre il DELICRISP in frigorifero per farlo indurire, poi utilizzare un coppa pasta per ritagliare dei dischetti.
- Lasciarli in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - FUSO A 45°C

PANNA 35% M.G. - A TEMPERATURA AMBIENTE

JOYPASTE CREMA BRULEE

PREPARAZIONE

g 500

Dissolvere la pasta aromatizzante nella panna.

g 250

Versare la panna sul cioccolato ed emulsionare con un frullatore ad immersione.

g 160

Utilizzare a 28°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire le camicie di cioccolato per 2/3 con la ganache, inserire il disco di ripieno croccante e porre a cristallizzare.

Chiudere le camicie con MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% temperato, mettere a cristallizzare.

Attendere che la praline siano completamente cristallizzate prima di rimuoverle dallo stampo.

**RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE