



AMERICAN GIANDUIA

PRALINA CELEBRATIVA DEL CENTENARIO DI IRCA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

POLVERE ALIMENTARE GLITTER - COLOR RUBINO
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% - TEMPERATO

PREPARAZIONE

- Q.B. Spolverare lo stampo di polycarbonato con la polvere alimentare, poi battere lo stampo per rimuovere gli eccessi.
- Q.B. Riempire lo stampo con il cioccolato, farlo vibrare, scolare gli eccessi per realizzare una sottile camicia di cioccolato.
- Pulire gli eccessi dallo stampo e lasciar cristallizzare.

CREMINO ALL'ARACHIDE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% - TEMPERATO
JOYPASTE NOCCIOLINA

PREPARAZIONE

- g 330 Miscelare gli ingredienti fino ad ottenere una consistenza omogenea.
- g 270 Utilizzare a 28°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire le camicie con il cremino all'arachide.

Porre a cristallizzare il ripieno e successivamente chiudere lo stampo con il cioccolato temperato.

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



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE