



1946

PRALINA CELEBRATIVA DEL CENTENARIO DI IRCA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - COLORATO VERDE, TEMPERATO A 28°C

BURRO DI CACAO - COLORATO ROSSO, TEMPERATO A 28°C

BURRO DI CACAO - COLORATO BIANCO, TEMPERATO A 28°C

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - TEMPERATO

PREPARAZIONE

Q.B. Schizzare lo stampo di polycarbonato con l'ausilio di un pennello con burro di cacao verde.

Q.B. Rimuovere l'eccesso di burro di cacao con una raspa e far pre-cristallizzare.

Q.B. Con l'ausilio di un pennello e del compressore puntinare l'interno dello stampo con il burro di cacao rosso.

Rimuovere l'eccesso di burro di cacao con una raspa e far pre-cristallizzare.

Con l'ausilio del compressore riempire l'interno dello stampo con il burro di cacao bianco.

Rimuovere l'eccesso di burro di cacao con una raspa e far cristallizzare.

Realizzare una sottile camicia di cioccolato, rimuovere l'eccesso dallo stampo e far cristallizzare.

CREMINO AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - TEMPERATO

JOYPASTE PISTACCHIO SICILIA

PREPARAZIONE

g 125 Miscelare i due prodotti fino ad avere una consistenza omogenea.

g 70 Utilizzare a 28°C.

CREMINO ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

WONDERCHOC WHITE - SCALDATO A 30°C

JOYPASTE VANIGLIA BIANCA

g 100

g 10

PREPARAZIONE

Miscelare i due prodotti fino ad avere una consistenza omogenea.

Utilizzare a 28°C.

GANACHE AL LAMPONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE - A TEMPERATURA AMBIENTE

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - FUSO A 40°C

BURRO DI CACAO - FUSO A 40°C

g 150

g 275

g 15

PREPARAZIONE

Con frullatore ad immersione emulsionare tutti gli ingredienti.

Utilizzare a 28°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire le praline per 1/3 con il cremino al pistacchio.

Far cristallizzare il ripieno prima di riempire per un'altro 1/3 con il cremino alla vaniglia.

Far cristallizzare il ripieno prima di terminare l'ultimo 1/3 con la ganache al lampone.

Far cristallizzare e 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