



## MALTERIA

### PRALINA CELEBRATIVA DEL CENTENARIO DI IRCA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### CAMICIA ESTERNA

##### INGREDIENTI

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

BURRO DI CACAO - COLORATO GIALLO UOVO, TEMPERATO A 28°C

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

RENO CONCERTO FONDENTE 64% - TEMPERATO

##### PREPARAZIONE

- Q.B. Con l'ausilio di un pennello e del compressore puntinare l'interno dello stampo con il burro di cacao nero.
- Q.B. Rimuovere l'eccesso di burro di cacao con una raspa e fare precristallizzare.
- Q.B. Con l'ausilio del compressore sfumare l'interno dello stampo con il burro di cacao giallo uovo, poi omogeneizzare l'interno dello stampo con il burro di cacao grigio.
- Rimuovere l'eccesso di burro di cacao con una raspa e fare precristallizzare.
- Realizzare con il cioccolato una sottile camicia di cioccolato, rimuovere l'eccesso dallo stampo e far cristallizzare.

#### GANACHE ALLA BIRRA

##### INGREDIENTI

BIRRA MALTATA - PRECEDENTEMENTE PORTATA A BOLLIRE E RIDOTTA A METÀ DEL SUO VOLUME

GLUCOSIO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

BURRO DI CACAO

g 200

g 75

g 550

g 100

##### PREPARAZIONE

- Versare la riduzione di birra ancora calda sopra gli altri ingredienti ed emulsionarli utilizzando un frullatore a immersione.
- Terminare l'emulsione quando si sarà ottenuta una ganache lucida e omogenea.
- Utilizzare a 28°C.

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - FUSO A 40°C

PRALINE AMANDE NOISETTE

DELICRISP

### PREPARAZIONE

g 300 Miscelare con una spatola tutti gli ingredienti fino a ottenere una massa omogenea.

g 180 Stendere finemente il prodotto tra due fogli di carta forno.

g 120 Porre il cremino croccante in frigorifero per farlo indurire, poi utilizzare un coppa pasta per ritagliare dei dischetti della dimensione della pralina.

Lasciarli in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

### COMPOSIZIONE FINALE

Riempire le camicie per 3/4 con la ganache.

Porre a cristallizzare.

Quando la ganache sarà cristallizzata, inserire il disco di cremino croccante.

Chiudere le praline con il cioccolato temperato.

Mettere lo stampo a cristallizzare.

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



### RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE