



PRALINA ALLA BANANA E CARMELLO

PRALINA DAI SAPORI CONTRASTANTI DI BANANA E CARMELLO.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

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

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

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - TEMPERATO

PREPARAZIONE

- Q.B. -Con l'ausilio del compressore spruzzare un lato dello stampo con il burro di cacao verde.
- Q.B. -Rimuovere l'eccesso di burro di cacao con una raspa e far cristallizzare.
- Q.B. -Sempre con l'aiuto di un compressore spruzzare il burro di cacao giallo su tutta la superficie della prallina.
- 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.

GANACHE ALLA BANANA E CARMELLO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - FUSO A 45°C

GLUCOSIO

JOYPASTE BANOFFEE

PANNA 35% M.G.

BURRO 82% M.G.

PREPARAZIONE

- g 300 -Portare a bollire la panna e il [GLUCOSIO](#).
- g 25 -Versare il tutto sopra il cioccolato e mixare tutto con un mixer ad immersione.
- g 90 -Aggiungere la [JOYPASTE BANOFFEE](#) e mixare ancora.
- g 150 -Per ultimo inserire il burro ed emulsionare il tutto.
- g 10 -Utilizzare a 28°C.

COMPOSIZIONE FINALE

- Farcire le praline lasciando circa 1 mm dal bordo con la ganache di banana e caramello.
- Far cristallizzare e chiudere lo stampo con il cioccolato [SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO](#) temperato.
- Attendere che le praline siano completamente cristallizzate prima di rimuoverle dallo stampo.



RICETTA CREATA PER TE DA MIRKO SCARANI

PASTICCIERE