



PRALINA E SNACK FRIZZZI POP CHOC

CIOCCOLATINI CON RIPIENO FRIZZANTE CHOC

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO - TEMPERATO A 26-28°C

PREPARAZIONE

Q.B. Riempire lo stampo con il cioccolato.
Far vibrare e capovolgere lo stampo per rimuovere il cioccolato in eccesso.
Ripulire gli eccessi e porre a cristallizzare.

RIPIENO FRIZZANTE

INGREDIENTI

JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - FUSO A 45°C

PREPARAZIONE

g 200 Miscelare i due ingredienti.
g 20

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire le camicie di cioccolato con il ripieno frizzante.

Mettere in frigorifero fino a completo indurimento.

Chiudere lo stampo con SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO temperato.

Attendere che la pralina sia totalmente cristallizzata prima di rimuoverla dallo stampo.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE