



## PRALINA PISTACCHIO TROPICAL

GUSTOSO CIOCCOLATINO DAL GUSTO SORPRENDENTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### CAMICIA DI CIOCCOLATO

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - TEMPERATO A 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.

### INSERTO CROCCANTE

#### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP TROPICAL

#### PREPARAZIONE

- g 100 Stendere il PRALIN DELICRISP su di un foglio di carta da forno allo spessore di 3mm.  
Raffreddare in frigorifero fino a completo indurimento.  
Stampare dei dischi leggermente più piccoli del diametro della pralina e conservare in frigorifero.

### CREMINO AL PISTACCHIO

#### INGREDIENTI

NOBEL PISTACCHIO - FUSO A 40°C

CHOCOCREAM PISTACCHIO

#### PREPARAZIONE

- g 100 Miscelare i due prodotti.  
g 70 Utilizzare il cremino alla temperatura di 28°C.

## COMPOSIZIONE FINALE

Riempire le praline a 3/4 con il cremino al pistacchio.

Inserire il disco di PRALIN DELICRISP e porre a cristallizzare fino a completo indurimento.

Chiudere le praline con il cioccolato temperato.

Attendere la completa cristallizzazione prima di rimuovere le praline dallo stampo.



**RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE