



BACIO DI FUOCO

PRALINA PICCANTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - TEMPERATO

PREPARAZIONE

Q.B. Realizzare la camicia di cioccolato utilizzando il SINFONIA, riempiendo lo stampo, vibrandolo e rimuovendo l'eccesso di cioccolato.

Porre la camicia di cioccolato colorata a cristallizzare.

CARAMELLO PICCANTE

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL

GLUCOSIO

SPEZIE - PEPERONCINO IN FIOCCHI

g 140

g 60

g 4

PREPARAZIONE

Scaldare tutti gli ingredienti in microonde fino al raggiungimento dei 40°C.

Mescolare bene e far raffreddare fino al raggiungimento di 28°C.

CREMINO ALL'ARACHIDE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

JOYPASTE NOCCIOLINA

g 330

g 270

PREPARAZIONE

Miscelare i due prodotti fino a raggiungere una consistenza omogenea.

Utilizzare a 28°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire la camicia di cioccolato per metà con il caramello speziato.

Terminare la farcitura con il cremino, lasciando 2mm dal bordo della pralina.

Porre la pralina a cristallizzare e , quando sarà totalmente cristallizzata, chiuderla con il SINFONIA temperato.

Una volta che la pralina sarà totalmente cristallizzata potrà essere rimossa dallo stampo.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE