



## 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