



## BLU AGATA

### CAMICIA ESTERNA

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% - TEMPERATO

BURRO DI CACAO - TEMPERATO BLU

BURRO DI CACAO - TEMPERATO BIANCO

BURRO DI CACAO - TEMPERATO NERO

#### PREPARAZIONE

Q.B. Refrigerare uno stampo in policarbonato a 18°C.

Q.B. Versare 1 goccia di burro di cacao bianco, blu e nero, quindi spruzzare solo aria utilizzando un aerografo.

Q.B. Eliminare l'eccesso di burro di cacao e lasciar cristallizzare.

Creare una camicia di cioccolato utilizzando SINFONIA FONDENTE 68% temperato, eliminare l'eccesso e lasciar cristallizzare.

### GANACHE ALLA FRUTTA

#### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - LIQUIDA, TEMPERATURA AMBIENTE

FRUTTIDOR MIRTILLO - A TEMPERATURA AMBIENTE

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

#### PREPARAZIONE

g 50 In microonde fondere SINFONIA FONDENTE 56% a 45°C, a parte emulsionare con un frullatore ad immersione panna e FRUTTIDOR, quindi realizzare una ganache.

g 100 Colare la ganache alla temperatura di 28°C nello stampo lasciando solo un paio di mm dal bordo dello stampo, quindi porre a cristallizzare.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Una volta solidificata la ganache, chiudere la pralina con SINFONIA FONDENTE 68% temperato. Far cristallizzare completamente prima di rimuovere dallo stampo.



**RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE