



PRALINA CARAMELLO E PAPAVERO

SCIROPPO AL PAPAVERO

INGREDIENTI

GLUCOSIO
ZUCCHERO INVERTITO
SEMI DI PAPAVERO - TOSTATI

g 150
g 50
g 75

PREPARAZIONE

Miscelare a freddo tutti gli ingredienti.

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% - TEMPERATO
BURRO DI CACAO - GIALLO

Q.B.
Q.B.

PREPARAZIONE

In uno stampo per praline versare una goccia di burro di cacao giallo ed una di cioccolato fondente entrambi temperati, soffiare con aria compressa ed attendere la cristallizzazione.

Realizzare infine 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.

RIPIENO AL CARAMELLO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

Q.B.

PREPARAZIONE

Fondere a 29-30°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire la camicia di cioccolato fino a metà con lo sciroppo al papavero e mettere in frigorifero per 15 minuti.

Colare poi il ripieno al caramello fino riempire quasi completamente la camicia.

Porre la pralina a cristallizzare e, quando sarà totalmente cristallizzata, chiuderla con SINFONIA FONDENTE 68% temperato.



RICETTA CREATA PER TE DA MIRKO SCARANI

PASTICCIERE