



## PRALINA CARAMELLO E PAPAVERO

### SCIROPPO AL PAPAVERO

---

#### INGREDIENTI

GLUCOSIO	g 150
ZUCCHERO INVERTITO	g 50
SEMI DI PAPAVERO - TOSTATI	g 75

#### PREPARAZIONE

Miscelare a freddo tutti gli ingredienti.

### CAMICIA ESTERNA

---

#### INGREDIENTI

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

#### PREPARAZIONE

Q.B. In uno stampo per praline versare una goccia di burro di cacao giallo ed una di cioccolato fondente

Q.B. 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
----------------------------

#### PREPARAZIONE

Q.B. 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 a 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