



## METTICI IL CUORE

### PRALINA PER SAN VALENTINO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### CAMICIA ESTERNA

##### INGREDIENTI

ORO ALIMENTARE

BURRO DI CACAO - COLORATO ROSSO, TEMPERATO A 28°C

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - TEMPERATO

##### PREPARAZIONE

Q.B. Disporre con l'aiuto di una pinzetta dei frammenti d'oro alimentare all'interno dello stampo di

Q.B. policarbonato.

Q.B. Spruzzare l'interno dello stampo con il burro di cacao e lasciar cristallizzare.

Riempire lo stampo con il cioccolato, farlo vibrare, scolare gli eccessi per realizzare una sottile camicia di cioccolato.

Pulire gli eccessi dallo stampo e lasciar cristallizzare.

#### GANACHE ALLA FRAGOLA

##### INGREDIENTI

MIRROR FRAGOLA - SCALDATO A 45°C

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

BURRO DI CACAO

##### PREPARAZIONE

g 400 Con frullatore ad immersione emulsionare tutti gli ingredienti senza inglobare aria.

g 200 Utilizzare la ganche a 28°C.

g 20

#### RIPIENO CROCCANTE AI FRUTTI ROSSI

##### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - FUSO A 40°C

PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES

##### PREPARAZIONE

g 200 Miscelare i due prodotti fino a raggiungere una consistenza omogenea.

g 400 Utilizzare a 28°C.

## COMPOSIZIONE FINALE

Farcire a metà la pralina con la ganache alla fragola.

Porre a cristallizzare fino a indurimento, quindi riempire con il ripieno croccante lasciando un paio di millimetri di spazio.

Porre la pralina a cristallizzare.

Quando il ripieno croccante sarà cristallizzato, chiudere la pralina con il cioccolato temperato.

Attendere che le praline siano completamente cristallizzate prima di rimuoverle dallo stampo.



### RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE