



PRALINA ZABAIONE

GUSTOSA PRALINA PROFUMATA AL MARSALA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

RENO CONCERTO BIANCO 31,50% - TEMPERATO

RENO CONCERTO FONDENTE 58% - TEMPERATO

PREPARAZIONE

Q.B. "Sporcare" l'interno dello stampo di policarbonato con RENO CONCERTO FONDENTE

Q.B. 58%, quindi procedere realizzando una sottile camicia di cioccolato con RENO CONCERTO BIANCO 31.5%.

Rimuovere gli eccessi e porre a cristallizzare.

GANACHE ALLA ZABAIONE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO BIANCO 31,50%

PANNA 35% M.G.

PASTA ZABAIONE

g 1000

g 400

g 350

PREPARAZIONE

Portare a bollore panna e PASTA ZABAIONE, versare sopra il cioccolato ed emulsionare con frullatore ad immersione.

Utilizzare alla temperatura di 28°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire le camicie di cioccolato con la ganache e porre a cristallizzare fino a completo indurimento.

Una volta cristallizzata la ganache, chiudere le pralina con RENO CONCERTO BIANCO 31.5% temperato.

Attendere che sia completamente cristallizzato prima di rimuovere le praline dallo stampo

