



## PRALINA STRUDEL

### BICCHIERINO DI CIOCCOLATO RIPIENO DI GANACHE ALLA MELA E CANNELLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### CAMICIA ESTERNA

##### INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 58% - TEMPERATO

##### PREPARAZIONE

- Q.B. Riempire uno stampo di policarbonato a forma di bicchierino con RENO CONCERTO FONDENTE 58% temperato
- Sbattere lo stampo in modo da rimuovere bolle d'aria.
- Dopo qualche secondo capovolgere lo stampo per rimuovere il cioccolato in eccesso e realizzare una sottile camicia di cioccolato.
- Rimuovere gli eccessi e porre a cristallizzare.

#### GANACHE ALLA MELA

##### INGREDIENTI

RENO CONCERTO BIANCO 31,50%

POLPA DI MELA VERDE - SCALDATA A 60°C

SUCCO DI LIMONE - SCALDATO A 60°C

RHUM 70°

CANNELLA IN POLVERE

g 600

g 300

g 25-30

g 20

g 1

##### PREPARAZIONE

- Emulsionare mela, limone e cannella.
- Versare il composto sopra il cioccolato ed emulsionare.
- Sempre emulsionando, aggiungere il Rhum.
- Quando la ganache è pronta raffreddarla fino a 28°C prima di utilizzarla.

## COMPOSIZIONE FINALE

Sformare i bicchierini di cioccolato e farcirli con la ganache alla mela.

Chiudere i bicchierini con del RENO CONCERTO FONDENTE 58% o RENO CONCERTO BIANCO 31.5% temperato.

Decorare a piacere.