



PRALINA AL MANDARINO

PRALINA CON GANACHE AL GUSTO FRUTTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

RENO CONCERTO BIANCO 31,50% - TEMPERATO

PREPARAZIONE

- Q.B. Riempire uno stampo di policarbonato con RENO CONCERTO BIANCO 31.5% 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 AL MANDARINO

INGREDIENTI

WONDERCHOC WHITE

RENO CONCERTO BIANCO 31,50% - FUSO A 45°C

JOYPASTE MANDARINO

PREPARAZIONE

- g 1000 Miscelare WONDERCHOC WHITE al cioccolato finchè i due ingredienti non saranno
g 200 completamente omogeneizzati.
g 170 Aggiungere JOYPASTE MANDARINO e miscelare.
Utilizzare a 28°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire le camicie di cioccolato con la ganache al mandarino.

Porre a cristallizzare fino a completo indurimento.

Chiudere le praline con RENO CONCERTO BIANCO 31.5% temperato.

Porre a cristallizzare completamente prima di rimuovere le praline dallo stampo.