



MATRIOSKA

PRALINA FONDENTE CON GANACHE ALCOLICA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

BURRO DI CACAO COLORATO

COLORE IDROALCOLICO ORO

PREPARAZIONE

- Q.B. In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C realizzare un effetto striato utilizzando del colore idroalcolico oro, rimuovere gli eccessi e attendere che l'alcol evapori totalmente.
- Q.B. Spruzzare lo stampo con l'ausilio di un compressore con del burro di cacao nero temperato a 28°C, rimuovere gli eccessi e far cristallizzare.

Una volta cristallizzato realizzare una camicia di cioccolato utilizzando SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% temperato.

CREMINO ALLA VODKA

INGREDIENTI

VODKA

PANNA 35% M.G. - LIQUIDA

GLUCOSIO

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

PREPARAZIONE

- g 60 Portare a bollore la panna insieme al glucosio, una volta pronta versarla sopra SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% ed emulsionare con l'ausilio di un frullatore ad immersione.
- g 200
- g 10 Sempre emulsionando versare a filo la vodka.
- g 150 Porre il cremino a raffreddare fino al raggiungimento di 28°C.

CAMICIA ALLA NOCE

INGREDIENTI

JOYPASTE NOCE
CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE

PREPARAZIONE

g 20 Fondere in microonde CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE a 32°C, aggiungere JOYPASTE
g 200 NOCE e frullare fino ad ottenere una crema perfettamente liscia.

COMPOSIZIONE FINALE

Colare il CHOCOSMART aromatizzato nella camicia di cioccolato, vibrare leggermente e poi capovolgere immediatamente lo stampo rimuovendo il chocosmart in eccesso.

Rimuovere gli eccessi di CHOCOSMART e realizzare una seconda camicia di SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% temperato.

Lasciar cristallizzare il cioccolato quindi riempire la pralina con il cremino alla vodka.

Una volta che il ripieno sarà cristallizzato chiudere la pralina con SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% temperato.

Attendere che la pralina sia completamente cristallizzata prima di rimuoverla dallo stampo.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE