



MEKONG

PRALINA AL CIOCCOLATO FONDENTE DALLE INFLUENZE ASIATICHE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%

BURRO DI CACAO COLORATO

PREPARAZIONE

Q.B. In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C realizzare delle striature con burro di cacao rosso e degli schizzi di burro di cacao giallo temperato a 28°C, pulire gli eccessi e far precristallizzare.

Q.B.

Spruzzare lo stampo con l'ausilio di un compressore con burro di cacao verde temperato a 28°C, rimuovere gli eccessi e far cristallizzare totalmente.

Una volta cristallizzato realizzare una camicia di cioccolato utilizzando SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56% temperato.

GANACHE AL COCCO

INGREDIENTI

PUREA DI COCCO

JOYGELATO COCCO

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%

PREPARAZIONE

g 150 Scaldare la purea di cocco con JOYGELATO COCCO, fino al raggiungimento di 60°C.

g 50 Filtrare il liquido con un setaccio sopra al cioccolato ed emulsionare.

g 300 Raffreddare la ganache fino al raggiungimento di 28°C.

CAMICIA CROCCANTE AL SESAMO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO

SEMI DI SESAMO - LEGGERMENTE TOSTATI

PREPARAZIONE

g 200 Fondere in microonde CHOCOSMART CIOCCOLATO a 30°C, aggiungere il sesamo tostato e

g 20 miscelare.

COMPOSIZIONE FINALE

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

Raffreddare brevemente e rimuovere gli eccessi di CHOCOSMART.

Farcire con la ganache al cocco e porre a cristallizzare.

Chiudere la pralina utilizzando SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56% temperato

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



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE