



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