



PRALINA CROCCANTE TROPICALE

PRALINA CON FARCITURA ANIDRA CROCCANTE AL GUSTO TROPICALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

PREPARAZIONE

Q.B. Spruzzare, con l'ausilio di un compressore, l'interno di uno stampo di policarbonato per praline con del burro di cacao colorato di giallo (temperato a 28°C).
Rimuovere gli eccessi e far cristallizzare totalmente.
Una volta cristallizzato, realizzare una camicia di cioccolato utilizzando SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO temperato.

RIPIENO CROCCANTE TROPICALE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP TROPICAL

g 400

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - FUSO A 40°C

g 100

PREPARAZIONE

Miscelare insieme tutti gli ingredienti ed utilizzare a 28-30°C

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire le camicie di cioccolato con il ripieno croccante e porre a cristallizzare.

Chiudere le camicie con SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO temperato e mettere a cristallizzare.

Attendere che la praline siano completamente cristallizzate prima di rimuoverle dallo stampo.

