



1946

## PRALINA CELEBRATIVA DEL CENTENARIO DI IRCA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### CAMICIA ESTERNA

#### INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - COLORATO VERDE, TEMPERATO A 28°C

BURRO DI CACAO - COLORATO ROSSO, TEMPERATO A 28°C

BURRO DI CACAO - COLORATO BIANCO, TEMPERATO A 28°C

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - TEMPERATO

#### PREPARAZIONE

Q.B. Schizzare lo stampo di polycarbonato con l'ausilio di un pennello con burro di cacao verde.

Q.B. Rimuovere l'eccesso di burro di cacao con una raspa e far pre-cristallizzare.

Q.B. Con l'ausilio di un pennello e del compressore puntinare l'interno dello stampo con il burro di

Q.B. cacao rosso.

Rimuovere l'eccesso di burro di cacao con una raspa e far pre-cristallizzare.

Con l'ausilio del compressore riempire l'interno dello stampo con il burro di cacao bianco.

Rimuovere l'eccesso di burro di cacao con una raspa e far cristallizzare.

Realizzare una sottile camicia di cioccolato, rimuovere l'eccesso dallo stampo e far cristallizzare.

### CREMINO AL PISTACCHIO

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - TEMPERATO

JOYPASTE PISTACCHIO SICILIA

#### PREPARAZIONE

g 125 Miscelare i due prodotti fino ad avere una consistenza omogenea.

g 70 Utilizzare a 28°C.

## CREMINO ALLA VANIGLIA

---

### INGREDIENTI

WONDERCHOC WHITE - SCALDATO A 30°C	g 100
JOYPASTE VANIGLIA BIANCA	g 10

### PREPARAZIONE

Miscelare i due prodotti fino ad avere una consistenza omogenea.  
Utilizzare a 28°C.

## GANACHE AL LAMPONE

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 150
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - FUSO A 40°C	g 275
BURRO DI CACAO - FUSO A 40°C	g 15

### PREPARAZIONE

Con frullatore ad immersione emulsionare tutti gli ingredienti.  
Utilizzare a 28°C.

### COMPOSIZIONE FINALE

Farcire le praline per 1/3 con il cremino al pistacchio.

Far cristallizzare il ripieno prima di riempire per un'altro 1/3 con il cremino alla vaniglia.

Far cristallizzare il ripieno prima di terminare l'ultimo 1/3 con la ganache al lampone.

Far cristallizzare e chiudere lo stampo con il cioccolato temperato.

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

### RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE