



BLU AGATA

PRALINA CON RIPIENO ALLA FRUTTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68% - TEMPERATO

BURRO DI CACAO - TEMPERATO BLU

BURRO DI CACAO - TEMPERATO BIANCO

BURRO DI CACAO - TEMPERATO NERO

PREPARAZIONE

Q.B. Refrigerare uno stampo in polycarbonato a 18 ° C.

Q.B. Versare 1 goccia di burro di cacao bianco, blu e nero, quindi spruzzare solo aria utilizzando un aerografo.

Q.B. Eliminate l'eccesso di burro di cacao e lasciate cristallizzare.

Creare una camicia di cioccolato utilizzando SINFONIA FONDENTE 68% temperato, eliminare l'eccesso e lasciar cristallizzare.

GANACHE ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - LIQUIDA-TEMPERATURA AMBIENTE

FRUTTIDOR MIRTILLO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

PREPARAZIONE

g 50 In microonde fondere SINFONIA FONDENTE 56% a 45°C, a parte emulsionare con un frullatore ad immersione panna e FRUTTIDOR, quindi realizzare una ganache.

g 100 Colare la ganache alla temperatura di 28°C nello stampo lasciando solo un paio di mm dal bordo dello stampo, quindi porre a cristallizzare.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta solidificata la ganache chiudere la pralina con SINFONIA FONDENTE 68% temperato.

Far cristallizzare completamente prima di rimuovere dallo stampo.

RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE