

# **CREMINO**

# RIVISITAZIONE DI UN CLASSICO DELLA PRALINERIA ITALIANA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





### **CAMICIA ESTERNA**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	Q.B.	In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C realizzare delle striature con del SINFONIA
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%	Q.B.	CIOCCOLATO BIANCO 40/42 e del SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% temperato,
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64%	Q.B.	rimuovere gli eccessi e far cristallizzare.
BURRO DI CACAO	Q.B.	Spruzzare lo stampo con l'ausilio di un compressore con una miscela 50/50 di burro di cacao e
		RENO CONCERTO FONDENTE 64% temperato a 28°C, rimuovere gli eccessi e far
		cristallizzare.
		Una volta cristallizzato, realizzare una camicia di cioccolato utilizzandoRENO CONCERTO
		FONDENTE 64% temperato.

#### CREMINO ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO	g 100	Fondere SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO e miscelare alla NOCCIOLATA BIANCA usando
NOCCIOLATA BIANCA	g 70	una leccapentole.
		Utilizzare il cremino alla temperatura di 28°C e riempire la pralina per metà.
		Porre raffreddare fino a completa cristallizzazione.



#### CREMINO AL GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE	g 100	Fondere SINFONIA GIANDUIA FONDENTE e miscelare alla PRALIN AMANDE NOISETTE
PRALINE AMANDE NOISETTE	g 70	usando una leccapentole.
		Utilizzare il cremino così ottenuto alla temperatura di 28°C per riempire lo stampo.

#### **COMPOSIZIONE FINALE**

Una volta che il secondo cremino sarà completamente cristallizzato chiudere la pralina con RENO CONCERTO FONDENTE 64% temperato.

Attendere la completa cristallizzazione della pralina prima di rimuoverla dallo stampo.

## RICETTA CREATA PER TE DA **Federico Vedani**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

