



## MALTERIA

### PRALINA CELEBRATIVA DEL CENTENARIO DI IRCA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### CAMICIA ESTERNA

##### INGREDIENTI

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

BURRO DI CACAO - COLORATO GIALLO UOVO, TEMPERATO A 28°C

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

RENO CONCERTO FONDENTE 64% - TEMPERATO

##### PREPARAZIONE

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

Q.B. cacao nero.

Q.B. Rimuovere l'eccesso di burro di cacao con una raspa e fare precristallizzare.

Q.B. Con l'ausilio del compressore sfumare l'interno dello stampo con il burro di cacao giallo uovo, poi omogeneizzare l'interno dello stampo con il burro di cacao grigio.

Rimuovere l'eccesso di burro di cacao con una raspa e fare precristallizzare.

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

#### GANACHE ALLA BIRRA

##### INGREDIENTI

BIRRA MALTATA - PRECEDENTEMENTE PORTATA A BOLLORE E RIDOTTA A METÀ DEL SUO VOLUME g 200

GLUCOSIO g 75

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO g 550

BURRO DI CACAO g 100

##### PREPARAZIONE

Versare la riduzione di birra ancora calda sopra gli altri ingredienti ed emulsionarli utilizzando un frullatore a immersione.

Terminare l'emulsione quando si sarà ottenuta una ganache lucida e omogenea.

Utilizzare a 28°C.

**INGREDIENTI**

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - FUSO A 40°C

PRALINE AMANDE NOISETTE

DELICRISP

**PREPARAZIONE**

g 300

Miscelare con una spatola tutti gli ingredienti fino a ottenere una massa omogenea.

g 180

Stendere finemente il prodotto tra due fogli di carta forno.

g 120

Porre il cremino croccante in frigorifero per farlo indurire, poi utilizzare un coppa pasta per ritagliare dei dischetti della dimensione della pralina.

Lasciarli in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

**COMPOSIZIONE FINALE**

Riempire le camicie per 3/4 con la ganache.

Porre a cristallizzare.

Quando la ganache sarà cristallizzata, inserire il disco di cremino croccante.

Chiudere le praline con il cioccolato temperato.

Mettere lo stampo a cristallizzare.

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

**RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE