



PRALINA ALLA NOCCIOLINA

UNA FANTASTICA PRALINA DAL GUSTO DI ARACHIDE.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - FUSO A 45/50°C

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - FUSO A 45°C

BURRO DI CACAO - COLORATO GIALLO, FUSO A 45/50°C

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

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% - TEMPERATO

PREPARAZIONE

- g 40 -Unire il SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% al BURRO DI CACAO e miscelarli.
- g 60 -Inserire delle gocce di burro di cacao giallo fino al grado di colore desiderato.
- Q.B. -Temperare il tutto.
- Q.B. -Con l'aiuto di un compressore spruzzare il colore ottenuto all'interno dello stampo, pulire gli eccessi e far cristallizzare.
- Q.B. -Una volta cristallizzato realizzare una camicia di cioccolato utilizzando [SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%](#) pulire l'eccesso di cioccolato e far cristallizzare.

GANACHE ALLA NOCCIOLINA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - FUSO A 45°C

GLUCOSIO

JOYPASTE NOCCIOLINA

PANNA 35% M.G.

BURRO 82% M.G.

PREPARAZIONE

- g 300 -Portare a bollire la panna e il [GLUCOSIO](#).
- g 25 -Versare il tutto sopra il cioccolato e mixare tutto con un mixer ad immersione.
- g 80 -Aggiungere la [JOYPASTE NOCCIOLINA](#) e mixare ancora.
- g 150 -Per ultimo inserire il burro ed emulsionare il tutto.
- g 10 -Utilizzare a 28°/30°C.

COMPOSIZIONE FINALE

- Farcire le praline lasciando circa 1 mm dal bordo con la ganache alla nocciolina.
- Far cristallizzare e chiudere lo stampo con il cioccolato [SINFONIA FONDENTE 68%](#) temperato.
- Attendere che le praline siano completamente cristallizzate prima di rimuoverle dallo stampo.

RICETTA CREATA PER TE DA MIRKO SCARANI

PASTICCIERE