

# PRALINA E SNACK FRIZZZI POP PINK

### CIOCCOLATINI CON RIPIENO SCOPPIETTANTE AI FRUTTI ROSSI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





#### **CAMICIA ESTERNA**

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - TEMPERATO A 28°C

### **PREPARAZIONE**

Q.B. Riempire lo stampo con il cioccolato.

Far vibrare e capovolgere lo stampo per rimuovere il cioccolato in eccesso.

Ripulire gli eccessi e porre a cristallizzare.

### RIPIENO SCOPPIETTANTE

INGREDIENTI

JOYCREAM FRIZZZI POP PINK

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - FUSO A 45°C

#### **PREPARAZIONE**

g 200

g 20

Miscelare i due ingredienti.

### **COMPOSIZIONE FINALE**

Riempire le camicie di cioccolato con il ripieno frizzante.

Mettere in frigorifero fino a completo indurimento.

Chiudere lo stampo con SINFONIA BIANCO temperato.

Attendere che la pralina sia totolmente cristallizata prima di rimuoverla dallo stampo.



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

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

