



## PRALINA SPEZIATA CROCCANTE BLACK

CONCEPT DI PRALINE RIPIENE DI CARMELLO FLUIDO SPEZIATO E RIPIENO CROCCANTE.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### CAMICIA ESTERNA

#### INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 52% - FUSO A 45°C  
BURRO DI CACAO COLORATO - NERO-SCIOLTO A 45°C  
BURRO DI CACAO COLORATO - BIANCO-TEMPERATO A 28°C  
BURRO DI CACAO COLORATO - NERO-TEMPERATO A 28°C  
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% - TEMPERATO

#### PREPARAZIONE

g 100 Miscelare insieme il RENO con il burro di cacao nero. Temperare il tutto a 28°C.  
g 30 Con l'aiuto di una sac à poche versare una goccia di miscela all'interno delle cavità dello stampo  
Q.B. di policarbonato e immediatamente, utilizzando uno stampo di cioccolato della stessa  
Q.B. dimensione delle praline, applicare una leggera pressione ottenendo un effetto ramificato.  
Q.B. Spruzzare l'interno dello stampo, lasciando il centro libero, con il burro di cacao nero, pulire lo  
stampo e porre a cristallizzare.  
Successivamente spruzzare l'interno dello stampo con il burro di cacao bianco, pulire lo stampo  
e porre a cristallizzare.  
Realizzare infine la camicia di cioccolato utilizzando il SINFONIA, riempiendo lo stampo,  
vibrandolo e rimuovendo l'eccesso di cioccolato.  
Porre la camicia di cioccolato colorata a cristallizzare.

### CARMELLO SPEZIATO

#### INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARMEL  
GLUCOSIO  
SPEZIE - NOCE MOSCATA

#### PREPARAZIONE

g 70 Scaldare tutti gli ingredienti in microonde fino al raggiungimento dei 40°C.  
g 30 Mescolare bene e far raffreddare fino al raggiungimento di 28°C.  
g 1-2

**INGREDIENTI**

PRALIN DELICRISP NOIR - 100

g

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56% - SCIOLTO A 45°C

g 30

**PREPARAZIONE**

Miscelare gli ingredienti con una spatola e utilizzare a 26°C.

**COMPOSIZIONE FINALE**

Riempire la camicia di cioccolato per metà con il caramello speziato.

Terminare la farcitura con il ripieno croccante, lasciando 2mm dal bordo della pralina.

Porre la pralina a cristallizzare e , quando sarà totalmente cristallizzata, chiuderla con il SINFONIA temperato.

Una volta che la pralina sarà totalmente cristallizzata potrà essere rimossa dallo stampo.

Queste dosi sono sufficienti a realizzare uno stampo da 30 praline.

**RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE