

PRALINA SPEZIATA CROCCANTE BLACK

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

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 52% - FUSO A 45°C	g 100	Miscelare insieme il RENO con il burro di cacao nero. Temperare il tutto a 28°C.
BURRO DI CACAO COLORATO - NERO-SCIOLTO A 45°C	g 30	Con l'aiuto di una sac à poche versare una goccia di miscela all'interno delle cavità dello stampo
BURRO DI CACAO COLORATO - BIANCO-TEMPERATO A 28°C	Q.B.	di policarbonato e immediatamente, utilizzando uno stampo di cioccolato della stessa
BURRO DI CACAO COLORATO - NERO-TEMPERATO A 28°C	Q.B.	dimensione delle praline, applicare una leggera pressione ottenendo un effetto ramificato.
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68% - TEMPERATO	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.

CARAMELLO SPEZIATO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOFFEE D'OR CARAMEL	g 70	Scaldare tutti gli ingredienti in microonde fino al raggiungimento dei 40°C.
GLUCOSIO	g 30	Mescolare bene e far raffreddare fino al raggiungimento di 28°C.
SPEZIE - NOCE MOSCATA	g 1-2	



INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PRALIN DELICRISP NOIR - 100	g	Miscelare gli ingredienti con una spatola e utilizzare a 26°C.
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56% - SCIOLTO A 45°C	g 30	

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 cristallizata potrà essere rimossa dallo stampo.

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

RICETTA CREATA PER TE DA **Federico Vedani**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

