



PRALINA CARMELLO E PAPAVERO

SCIROPPO AL PAPAVERO

INGREDIENTI

GLUCOSIO	g 150
ZUCCHERO INVERTITO	g 50
SEMI DI PAPAVERO - TOSTATI	g 75

PREPARAZIONE

Miscelare a freddo tutti gli ingredienti.

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68% - TEMPERATO
BURRO DI CACAO - GIALLO

PREPARAZIONE

- Q.B. In uno stampo per praline versare una goccia di burro di cacao giallo ed una di cioccolato fondente entrambi temperati, soffiare con aria compressa ed attendere la cristallizzazione.
- Q.B. 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.

RIPIENO AL CARMELLO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

PREPARAZIONE

- Q.B. Fondere a 29-30°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire la camicia di cioccolato fino a metà con lo sciroppo al papavero e mettere in frigorifero per 15 minuti.

Colare poi il ripieno al caramello fino riempire quasi completamente la camicia.

Porre la pralina a cristallizzare e, quando sarà totalmente cristallizzata, chiuderla con SINFONIA FONDENTE 68% temperato.

RICETTA CREATA PER TE DA MIRKO SCARANI

PASTICCIERE