



PRALINA CIOCCOLATO E CASSIS

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

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

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

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

PREPARAZIONE

Q.B. In uno stampo di polycarbonato refrigerato a 18°C, realizzare dei movimenti circolari con il burro di cacao rosso, con l'ausilio di un compressore e un aerografo e successivamente far cristallizzare.

Q.B. di cacao rosso, con l'ausilio di un compressore e un aerografo e successivamente far

cristallizzare.

Spruzzare tutto lo stampo con il burro di cacao bianco, pulire gli eccessi e far cristallizzare.

Una volta cristallizzato realizzare una camicia di cioccolato utilizzando Sinfonia Cioccolato Latte 38%, pulire l'eccesso di cioccolato e far cristallizzare.

RIPIENO AL MIRTILLO

INGREDIENTI

FRUTTA IN CREMA CESARIN - MIRTILLO

Q.B.

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	g 200
PUREA DI FRUTTI ROSSI - CASSIS RAVIFRUIT	g 150
SUCCO DI LIMONE - RAVIFRUIT	
GLUCOSIO	g 50
DESTROSIO	g 40
LEVOSUCROL	g 40
BURRO VACCINO ANIDRO	g 12

PREPARAZIONE

Portare i liquidi con gli zuccheri a 38-40°C.

Sciogliere il Sinfonia Cioccolato Latte 38% a 45°C, aggiungere i liquidi e zuccheri, quindi emulsionare ed infine aggiungere il burro chiarificato.

Versare il composto in uno stampo ad una temperatura di 30°C e lasciare cristallizzare per almeno 24 ore a 16-18 °C.

COMPOSIZIONE FINALE

Procedere quindi alla farcitura realizzando uno strato di Frutta in crema mirtillo ed uno di Ganache al Cassis.

Chiudere con il Sinfonia Cioccolato Latte 38%.

RICETTA CREATA PER TE DA FRANCESCO MAGGIO

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE