PRALINA PISTACCHIO E RIBES NERO

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - NERO	
BURRO DI CACAO - FUCSIA	
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% - (TEMPERATO A 29°C)	Q.B.

PREPARAZIONE

Far precristallizare il burro di cacao nero ad una temperatura di 28°C.

Con l'aiuto di un pennello realizzare una puntinatura nera all'interno dello stampo.

Una volta che il burro di cacao all'interno dello stampo sarà cristallizzato procedere con il temperare nuovamente il burro di cacao nero e spruzzarlo all'inteno dello stampo utilizzando un aerografo ad aria compressa.

Colorare di nero solo una metà di ogni singola pralina.

Successivamente realizzare il colore fucsia aggiungendo qualche goccia di burro di cacao blu al burro di cacao rosso.

Temperare alla temperatura di 28°C e d aerografare la restante metà dello stampo con il colore fucsia.

Far cristallizzare a temperatura ambiente (18-20 °C max).

Precristallizzare il SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% alla temperatura di 29 °C e realizzare una camicia sottile all'interno delllo stampo.

FARCITURA AL RIBES NERO

INGREDIENTI

FARCICIOCK RIBES NERO - CESARIN	g 200
ZUCCHERO INVERTITO	g 50

PREPARAZIONE

Miscelare il FARCICIOCK RIBES NERO con lo zucchero invertito.

CREMINO AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO - (COMING SOON)	g 110
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - (TEMPERATO A 28,5°C)	g 90
SALE FINO	g 0,5

PREPARAZIONE

Miscelate JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO con il SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO ed il sale.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta realizzata la camicia in cioccolato al latte farcire le praline con uno strato di farcitura al ribes nero (circa 1/2 dello stampo).

Successivamente colare uno strato di cremino al pistacchio.

Far cristallizzare i ripieno e chiudere le praline con il cioccolato al latte temperato.

Rimuovere le praline dallo stampo una volta che le praline saranno totalmente cristallizzate.

RICETTA CREATA PER TE DA **FRANCESCO MAGGIO**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE