



## PRALINA ZABAIONE

GUSTOSA PRALINA PROFUMATA AL MARSALA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### CAMICIA ESTERNA

#### INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4% - TEMPERATO  
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 58% - TEMPERATO

#### PREPARAZIONE

Q.B. "Sporcare" l'interno dello stampo di policarbonato con RENO CONCERTO FONDENTE  
Q.B. 58%, quindi procedere realizzando una sottile camicia di cioccolato con RENO CONCERTO BIANCO 31.5%.  
Rimuovere gli eccessi e porre a cristallizzare.

### GANACHE ALLA ZABAIONE

#### INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4%  
PANNA 35% M.G.  
PASTA ZABAIONE

g 1000  
g 400  
g 350

#### PREPARAZIONE

Portare a bollore panna e PASTA ZABAIONE, versare sopra il cioccolato ed emulsionare con frullatore ad immersione.  
Utilizzare alla temperatura di 28°C.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Farcire le camicie di cioccolato con la ganache e porre a cristallizzare fino a completo indurimento.  
Una volta cristallizzata la ganache, chiudere le pralina con RENO CONCERTO BIANCO 31.5% temperato.  
Attendere che sia completamente cristallizzato prima di rimuovere le praline dallo stampo

