



PRALINA PORTO

PRALINA CARATTERIZZATA DAL FAMOSO LIQUORE PORTOGHESE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA FONDENTE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 58% - TEMPERATO

PREPARAZIONE

Q.B. Riempire uno stampo di policarbonato con RENO CONCERTO FONDENTE 58% temperato. Sbattere lo stampo in modo da rimuovere bolle d'aria. Dopo qualche secondo capovolgere lo stampo per rimuovere il cioccolato in eccesso e realizzare una sottile camicia di cioccolato. Rimuovere gli eccessi e porre a cristallizzare.

GANACHE AL PORTO

INGREDIENTI

RENO CONCERTO BIANCO 31,50% - FUSO A 45°C

PANNA 35% M.G. - A TEMPERATURA AMBIENTE

VINO PORTO

g 650

g 200

g 100-120

PREPARAZIONE

Versare panna e vino Porto sopra il cioccolato ed emulsionare con frullatore a immersione. Terminare l'emulsione quando la ganache risulterà omogenea. Utilizzare a 28°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire le camicie di cioccolato con la ganache al Porto.

Porre a cristallizzare fino a completo indurimento della ganache.

Chiudere le praline con RENO CONCERTO FONDENTE 58% temperato e porre a cristallizzare.

Attendere la totale cristallizzazione prima di rimuovere le praline dallo stampo.